CE107V_XEH-03714F_HU.fm Page 1 Monday, August 17, 2009 11:31 AM

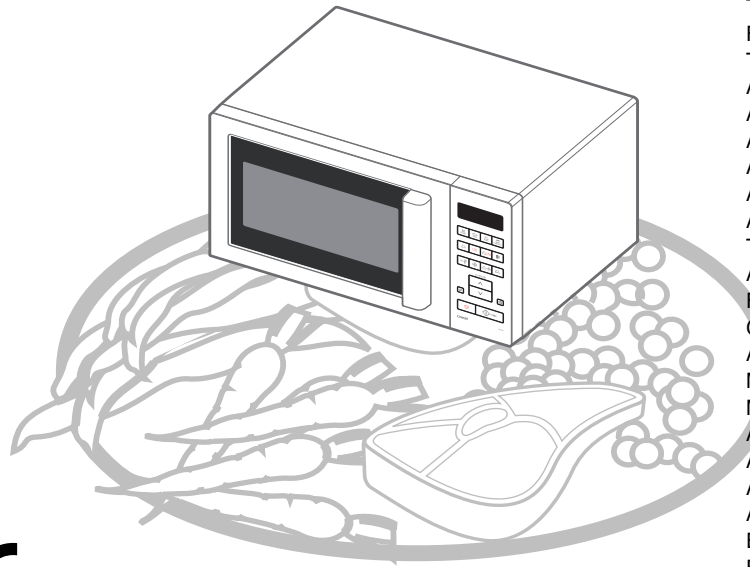
SAMSUNG

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

Használati utasítás és főzési/sütési útmutató

CE107V

A sütésre, főzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegűek.
A termék háztartási használatra készült.
Megszűnik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb. tevékenységre, nem háztartási célra használják.



Gyorskalauz....2
Kezelőpanel....2
Sütő....3
Tartozékok....3
A kézikönyv használata....4
Biztonsági óvintézkedések....4
A mikrohullámú sütő üzembe helyezése....5
Az idő beállítása....6
A sütő működésének ellenőrzése....6
A mikrohullámú sütő működése....7
Teendők kétség vagy probléma esetén....7
Főzés / Felmelegítés....8
Teljesítményszintek és főzési idők....8
A főzés leállítása....9
A főzési idő beállítása....9
Az automatikus főzési funkció használata....10
Az automatikus melegítés funkció használata....11
A gyorskiolvasztás funkció használata....12
A kávézó funkció használata....13
Többfázisú főzés....14
A sütő gyors előmelegítése....14
Főzés légkeveréssel....15
Grillezés....15
A tartozékok kiválasztása....16
Mikrohullám és grill kombinációja....16
Mikrohullám és légkeverés kombinációja....17
A memória funkció használata....18
A Szagtalanító funkció használata....18
A mikrohullámú sütő biztonsági zára....19
A hang be- és kikapcsolása....19
Edényhasználat....20
Főzési útmutató....21
A mikrohullámú sütő tisztítása....28
A mikrohullámú sütő tárolása és javítása....30
Műszaki adatok....30
Próbaételek....31

CE

Planet First 100% Recycled Paper

Az útmutató 100 %-ban újrahasznosított papírból készült.

Kódszám: DE68-03714F-01

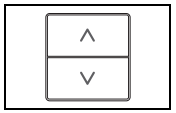
HU

Gyorskalauz

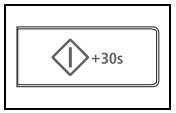
Főzés

1. Helyezze az ételt a sütőbe.
   Nyomja meg a **Mikrohullám** ( ) gombot.

2. Nyomja a **Mikrohullám**( ) gombot mindaddig, míg a megfelelő teljesítményszint meg nem jelenik a kijelzőn.

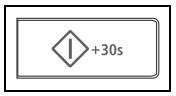


3. A (∧) és (∨) gomb megnyomásával válasza ki a kívánt főzési időt.



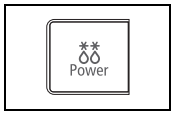
4. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
   Eredmény: Megkezdődik a főzés
   - Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

További 30 másodpercig szeretném főzni az ételt

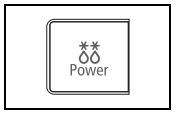


Hagyja az ételt a sütőben.
Nyomja meg a **+30s** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel szeretné növelni a főzési időt.

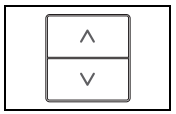
Gyorskiolvasztás



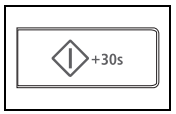
1. Helyezze a fagyott ételt a sütőbe.
   Nyomja meg a **Gyorskiolvasztás** ( ) gombot.



2. Az ételféleség kiválasztásához nyomja a **Gyorskiolvasztás** ( ) gombot mindaddig, míg a kívánt étel kategóriája meg nem jelenik.

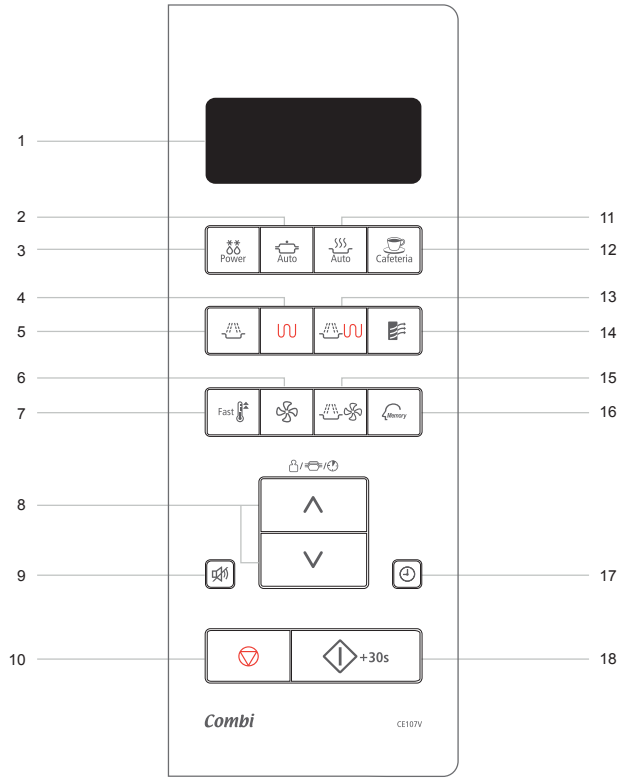


3. A (∧) és (∨) gomb megnyomásával adja meg az étel súlyát.



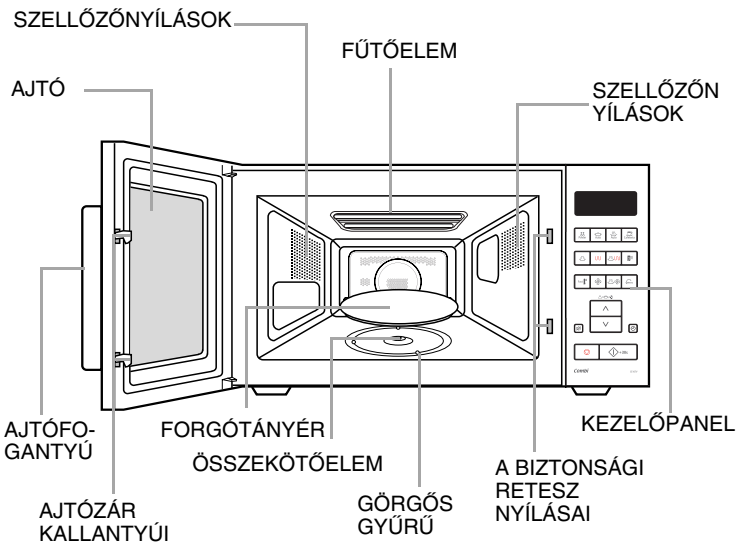
4. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
   Eredmény: A kiolvasztás megkezdődik
   - Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

Kezelőpanel



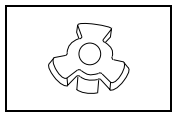
1. KIJELZŐ
2. AUTOMATIKUS FŐZÉS GOMB
3. GYORSKIOLVASZTÁS FUNKCIÓ GOMBJA
4. GRILL GOMB
5. MIKROHULLÁM GOMB
6. LÉGKEVERÉS GOMB
7. AUTOMATIKUS GYORS ELŐMELEGÍTÉS GOMBJA
8. FEL/LE GOMB (Súly/adag/ időzítés)
9. A HANG BE-/KIKAPCSOLÓ GOMBJA
10. STOP/TÖRLÉS GOMB
11. AUTOMATIKUS FELMELEGÍTÉS FUNKCIÓ GOMBJA
12. KÁVÉZÓ GOMB
13. MIKROHULLÁM + GRILL GOMB
14. SZAGTALANÍTÓ GOMB
15. MIKROHULLÁM + LÉGKEVERÉS GOMB
16. MEMÓRIA GOMB
17. ÓRABEÁLLÍTÁS GOMB
18. START / +30s GOMB

Sütő

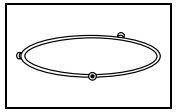


Tartozékok

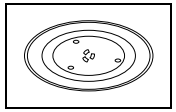
A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.



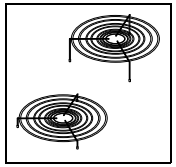
1. Összekötőelem, amelyet a sütő aljában lévő motortengelyre kell megfelelően felhelyezni.
Cél: Az összekötőelem forgatja a forgótányért.



2. Görgős gyűrű, amelyet a sütő közepébe kell helyezni.
Cél: A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



3. Forgótányér, amelyet a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy közepe az összekötőelemre illeszkedjen.
Cél: A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.



4. Fémállványok (magas és alacsony állvány), amelyeket a forgótányérra helyezhet.
Cél: A fémállványok segítségével egyidejűleg két ételt készíthet a sütőben. Egy kisebb adagot a forgótányérra tehet, egy másikat pedig az állványra. **A fémállványok használhatók grillezéshez, légkeveréses és kombinált sütés-főzéshez.**.

HU

HU

A kézikönyv használata

Köszönjük, hogy SAMSUNG mikrohullámú sütőt választott. A Használati utasítás sok fontos információt tartalmaz a mikrohullámú sütőben történő főzéssel kapcsolatban.

- ***Biztonsági óvintézkedések***
- ***Tartozékok és edények***
- ***Hasznos főzési tanácsok***

A fedőlap belső oldalán a három főzési alapművelet bemutatása olvasható.

- ***Főzés (mikrohullám üzemmód)***
- ***Kiolvasztás***
- ***További 30 másodperces működés beprogramozása, ha az étel nem főtt meg teljesen, vagy hosszabb melegítést igényel***

A kézikönyv végén illusztrációkat talál a sütőről, valamint a kezelőpanelről, hogy a kezelőszervek könnyebben megtalálhatók legyenek.

A lépésekre lebontott eljárások két különböző szimbólumot használnak.

Fontos **Megjegyzés**

ÓVINTÉZKEDÉSEK A TÚLZOTTAN NAGY MÉRTÉKŰ MIKROHULLÁMÚ ENERGIA ESETLEGES KÁROS HATÁSÁNAK ELKERÜLÉSÉHEZ

Az alábbi biztonsági óvintézkedések betartásának elmulasztása a mikrohullámú energia besugárzásából származó balesetet eredményezhet.

(a) Ne kísérelje meg üzemeltetni a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel vagy úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.

(b) Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd ezután puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.

(c) Ha megsérült a sütő, ne üzemeltesse azt addig, amíg meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:
(1) Ajtó (meghajlás)
(2) Ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)
(3) Ajtótömítés és tömítőfelületek

(d) A sütőt csak a gyártó által betanított, megfelelő képesítéssel rendelkező mikrohullámúkészülék-szerelő javíthatja vagy állíthatja be.

Biztonsági óvintézkedések

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.
OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, HOGY KÉSŐBB IS FEL TUDJA HASZNÁLNI.

Mielőtt ételt vagy italt készítene a mikrohullámú sütőben, ellenőrizze, hogy az alábbi biztonsági óvintézkedések megtörténtek-e.

- Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon; **NE** használjon fém edényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített edényeket, nyársat, villát stb.
  A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el.

Ok: Elektromos kisülés következhet be, ezáltal a sütő tönkremehet.

- Ha papír- vagy műanyag zacskóban lévő ételt melegít, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg;
  A mikrohullámú sütővel ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.
- Kisebb mennyiségű étel rövidebb sütési vagy melegítési időt igényel.
  Ezért normál elkészítési idő alatt túlmelegedhet vagy odaéghet.
- Füst észlelése esetén kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a vezetékét a fali aljzatból, és tartsa csukva az ajtaját az esetleges lángok elfojtása érdekében;
- Az italok mikrohullámú sütőben való melegítése késleltetett, robbanásszerű forráshoz vezethet, ezért óvatosan fogja meg az edényt. A robbanás elkerülése érdekében **MINDIG** hagyjon legalább 20 másodpercet a süt kikapcsolása után, hogy a hmérséklet kiegyenlítdjön.
  Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg.
  Ha megégette magát, akkor az alábbi ELSŐSEGÉLY utasítások szerint járjon el:
  * Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe.
  * Takarja le tiszta, száraz kötszerrel.
  * Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy oldatot.
- **NE** töltse tele az edényt. A folyadék kifutásának megelőzése érdekében olyan edényt válasszon, amely felül szélesebb, mint alul. A szűk nyakú üvegek szintén felrobbanhatnak, ha túlhevítik azokat.
  NE melegítsen cumisüveget cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés esetén felrobbanhat.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és ellenőrizze hőmérsékletüket fogyasztás előtt;
- Tojások héjukban és egész főtt tojások a mikrohullámú sütőben nem melegíthetők, mert felrobbanhatnak, még az után is, hogy a mikrohullámú melegítés már befejeződött;
  Szintén ne melegítsen légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású üvegeket vagy edényeket, diót héjában, paradicsomot stb.
- A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani;
- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja;
- **TILOS** konyharuhával vagy papírral letakarni a szellőzőnyílásokat. A konyharuha vagy a papír meggyulladhat, amikor a forró levegő a sütőből kiáramlik.
  A sütő túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő nem kapcsolható be ismét, amíg megfelelően le nem hűlt.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében **MINDIG** használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi az ételt a sütőből.

Biztonsági óvintézkedések (folytatás)

- **NE** érintse meg a fűtőelemeket és a sütő belsejét, amíg a sütő le nem hűlt.
- Ne merítse a hálózati tápkábelt vagy csatlakozót vízbe, és tartsa őket meleg felületektől távol.
  Ne üzemeltesse a készüléket sérült hálózati tápkábellel vagy csatlakozóval.
- Álljon karnyújtásnyi távolságra a sütőtől, amikor kinyitja az ajtót.

Ok: A forró levegő, vagy a kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat.

- Egyes esetekben kattogó hang figyelhető meg működés közben (különösen, ha a sütő kiolvasztást végez).

Ok: Ez a hang az elektromos kimenő teljesítmény változásával jár, és nem rendellenesség jele.

- **TILOS** az üres sütőt bekapcsolni. Biztonsági okokból az áramellátás automatikusan megszakad. A sütő 30 perc nyugalmi állapot után rendeltetésszerűen üzemeltethető.
  Érdemes folyamatosan egy pohár vizet tartani a sütőben. A víz felveszi a mikrohullámú energiát, ha a sütő véletlenül elindul.
- Ne helyezze a mikrohullámú sütőt szekrénybe.

FONTOS

- Ügyeljen rá, hogy kisgyermekek **NE** játsszanak a sütővel, és ne is használják azt. Ne hagyja a gyermekeket felügyelet nélkül a működésben lévő mikrohullámú sütő közelében. A gyermekek érdeklődésére számot tartó tárgyakat ne tároljon vagy rejtsen el a sütő fölött.
- A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.
- Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ezért kerülni kell a sütőn belüli fűtőelemek megérintését.
- **NE** használjon durva csiszolóanyagokat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti. (Ha azt a sütő tartalmazza.)

FIGYELEM:
Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg azt szakember meg nem javította.

FIGYELEM:
A szakképzett szerelőn kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet elvégezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.

FIGYELEM:
Folyadékok és más élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel ezek könnyen felrobbanhatnak.

FIGYELEM:
Gyermekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő útmutatást kaptak, mely révén a gyermek képes biztonságos módon használni a sütőt, és tisztában van a helytelen használat veszélyeivel.

FIGYELEM:
Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt.

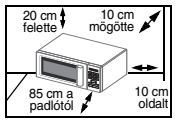
FIGYELEM:
A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. A kisgyermekeket távol kell tőlük tartani.

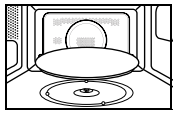
- Biztonsági okokból ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású mosót a készülék tisztításához.

A mikrohullámú sütő üzembe helyezése

HU

A sütőt helyezze egyenes felületre, a padlótól 85 cm távolságra. A felületnek elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy biztonságosan megtartsa a sütő súlyát.





1. A sütő üzembe helyezésekor győződjön meg arról, hogy a sütő szellőzése érdekében a készülék mögött és a két oldal mellett legalább 10 cm, felette pedig 20 cm szabad tér van.

2. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből. Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért.
Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.

3. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó elérhető legyen.

☛ Ha a csatlakozókábel sérült, ki kell cserélni a gyártótól vagy szervizképviselettől beszerezhető speciális kábelre vagy szerelékre.
Személyes biztonsága érdekében a hálózati kábelt csatlakoztassa 3 pólusú, 230 V-os, 50 Hz-es földelt, fali, váltakozó áramú aljzathoz. Ha a készülék tápkábele megsérült, ki kell cserélni egy speciális kábelre.

☛ Tilos a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében üzembe helyezni. A sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat be kell tartani, és olyan hosszabbító kábelt kell használni, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést nedves ronggyal, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

HU

Az idő beállítása

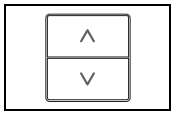
A mikrohullámú sütő beépített órával rendelkezik. Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „12:00” felirat. Állítsa be a pontos időt. Az idő kijelzése történhet 12 vagy 24 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

- ***A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor***
- ***Hálózati áramkimaradást követően***

✉ Ne feledje átállítani az órát a nyári, illetve téli időszámítások kezdetekor.

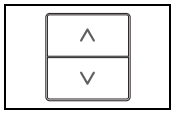
1. Az idő kijelzéséhez... Nyomja meg a ⏲ gombot...

12 órás formátumban Egyszer
24 órás formátumban Kétszer



2. Az óra beállításához nyomja meg a (∧) és (∨) gombot.

3. Nyomja meg a ⏲ gombot.



4. A perc beállításához nyomja meg a (∧) és (∨) gombot.

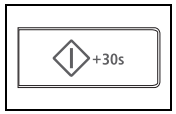
5. Ha a megfelelő időkijelzés látható, nyomja meg a ⏲ gombot, ezzel elindítja az órát.
Eredmény: Ha a mikrohullámú sütő nincs használatban, mindig az időkijelzés látható.

A sütő működésének ellenőrzése

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e. Kétség esetén nézzen utána a „Teendők kétség vagy probléma esetén” című részben.

✉ A sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányérnak a sütőben kell lennie. A maximálistól (100% - 900 W) eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.

Az ajtó jobb oldalán található fogantyút meghúzva nyissa ki az ajtót. Helyezzen a forgótányérra egy pohár vizet. Csukja be a készülék ajtaját.



Nyomja meg a **Start** (◇) gombot, és állítsa be az időt 4 vagy 5 percre, a **Start** (◇) gombot annyiszor megnyomva, ahány percet választ.
Eredmény: A süt 4 vagy 5 percig melegíti a vizet. Ezután a víznek forrnia kell.

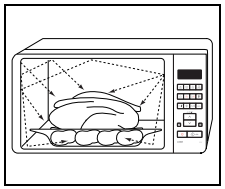
A mikrohullámú sütő működése

A mikrohullámok nagyfrekvenciás elektromágneses hullámok; az általuk keltett energia hatására az étel forma- vagy színváltozás nélkül fő vagy melegszik meg.

A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:

- ***Kiolvasztás***
- ***Felmelegítés***
- ***Sütés, főzés***

Főzési elv



1. A magnetron által termelt mikrohullámok visszatükröződnek a belső térben, és a forgótányéron forgó ételben egyenletesen oszlanak el. Az étel egyenletesen sül át.
2. A mikrohullámok kb. 2,5 cm mélységig hatolnak az ételbe. Ezután a hőnek az étel belsejében történő eloszlásával folytatódik a főzés.
3. A főzési idők a használt edény és az étel tulajdonságai szerint változnak:
   - Mennyiség és sűrűség
   - Víztartalom
   - Kiindulási hőmérséklet (fagyasztott vagy nem)

☛ Mivel az étel közepét a hőeloszlás főzi meg, a főzés még az étel sütőből való kivétele után is folytatódik. Ezért be kell tartani a receptekben és a jelen kézikönyvben előírt várakozási időket, hogy biztosítsa:
- Az étel egyenletes megfövését egészen a közepéig
- Az egyenlő hőmérsékletet az étel minden részén

Teendők kétség vagy probléma esetén

HU

Egy új készülék kiismerése mindig eltart egy ideig. Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerül, az alábbi megoldások alapján járjon el. Ezzel időt takaríthat meg, ezenkívül elkerülheti a szerviz fölösleges kihívásával járó kellemetlenségeket.

◆ A következők normális jelenségek.
- Páralecsapódás a sütőben
- Légáramlás az ajtó és a külső burkolat körül
- Enyhe visszaverődés az ajtó és a külső burkolat körül
- Az ajtó körül, vagy a nyílásokon kiszökő gőz

◆ Az étel nem főtt meg
- Jól állította be az időzítőt és megnyomta a **Start** (⏀) gombot?
- Az ajtó zárva van?
- Túlterhelte a villamos hálózatot, ezzel biztosíték kiolvadását vagy automata leoldását eredményezte?

◆ Az étel vagy túlfőtt, vagy egyáltalán nem főtt meg
- Az étel főzési ideje helyesen van beállítva?
- A megfelelő teljesítményszintet választotta?

◆ A sütő belseje szikrázik és serceg (ívkisülés)
- Fémdíszítésű edényt használt?
- A sütőben felejtett egy villát vagy más fém eszközt?
- Az alumínium fólia túl közel van a belső falakhoz?

◆ A sütő zavarja a rádió- vagy televízióadás vételét
- Enyhe interferencia figyelhető meg a televízió képernyőjén vagy a rádióban, amikor a sütő üzemel. Nem számít rendellenességnek.
  * Megoldás: A sütőt televíziótól, rádiótól és antennáktól távol üzemelje be.
- Ha a sütő mikroprocesszora interferenciát észlel, a kijelző lenullázódhat.
  * Megoldás: A hálózati csatlakozódugaszt húzza ki, majd csatlakoztassa ismét. Állítsa be újra az időt.

◆ Az „E – 24” üzenet ezt jelenti:
- A mikrohullámú sütő túlhevülése előtt automatikusan megjelenik az „E – 24” üzenet. Ha az „E – 24” üzenet látható, nyomja meg a „Leállítás/Szüneteltetés” gombot az induló beállítási üzemmód bekapcsolásához.

Ha a problémát a fenti útmutató alapján nem lehet elhárítani, forduljon a helyi Samsung vevőszolgálathoz.

Kérjük, ezt megelőzően írja össze a következő adatokat;
- ***Rendszerint a sütő hátoldalára nyomtatott típus- és sorozatszámokat***
- ***A garanciára vonatkozó adatok***
- ***A probléma világos leírása***

Azután forduljon a helyi kereskedőhöz vagy a SAMSUNG vevőszolgálathoz.

HU

Főzés / Felmelegítés

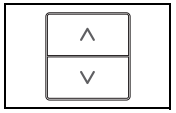
A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.

☛ MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.

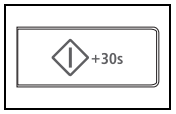
Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be a készülék ajtaját. Ne kapcsolja be üresen a mikrohullámú sütőt.

1. Nyomja meg a **Mikrohullám** ( ) gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:)(mikrohullám üzemmód)

2. Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. Ehhez a **Mikrohullám** ( ) gombot nyomja meg, míg a kijelzőn a kívánt teljesítményszint meg nem jelenik. További információk a teljesítményszint-táblázatban olvashatók.



3. A (∧) és (∨) gomb megnyomásával állítsa be a kívánt főzési időt.
Eredmény: A kijelzőn megjelenik a főzési idő.



4. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd. A főzés megkezdődik, majd amikor befejeződött:
- A sütő hangjelzést ad, és négyszer felvillan „0”. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

✉ Ha ellenőrizni szeretné a sütő aktuális teljesítményszintjét, nyomja meg egyszer a **Mikrohullám** ( ) gombot. Ha főzés közben át kívánja állítani a teljesítményszintet, a megfelelő szint kiválasztásához nyomja meg kétszer vagy többször a **Mikrohullám** ( ) gombot.

Gyorsindítás:

✉ Ha egy ételt rövid ideig maximális teljesítményen (900 W) kíván melegíteni, ezt egyszerűen a **Start** ( ) gomb egyszeri lenyomásával is megteheti: minden további 30 másodperchez egyszer kell lenyomnia a gombot. A sütő azonnal elindul.

Teljesítményszintek és főzési idők

A teljesítményszint funkció lehetővé teszi, hogy az eloszlandó energia mennyiségét, tehát az étel megfőzésének vagy melegítésének idejét az étel típusához és mennyiségéhez igazítsa. Hat teljesítményszint közül választhat.

Teljesítményszint	Százalékarány	Kimenet
MAGAS	100 %	900 W
KÖZEPESEN MAGAS	67 %	600 W
KÖZEPES	50 %	450 W
KÖZEPESEN ALACSONY	33 %	300 W
KIOLVASZTÁS	20 %	180 W
ALACSONY	11 %	100 W

A kézikönyvben és a receptekben megadott főzési idők a jelzett specifikus teljesítményszinteknek felelnek meg.

Ha az Ön választása...	Akkor a főzési idő...
Magasabb teljesítményszint	Csökkentse
Alacsonyabb teljesítményszint	Növelje

A főzés leállítása

A főzést bármikor leállíthatja, hogy az ételt:

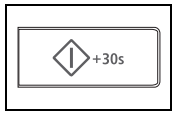
- ***Ellenőrizhesse***
- ***Átfordíthassa vagy megkeverhesse***
- ***Állni hagyja***

A főzés leállításához...	**Művelet…**
Időnként	Nyissa ki a készülék ajtaját. Eredmény: A főzés megáll. A főzés folytatásához csukja be ismét az ajtót, és nyomja meg a **Start** (◇) gombot.
Teljesen	Nyomja meg a **Stop** (▽) gombot. Eredmény: A főzés megáll. Ha törölni kívánja a főzési beállításokat, nyomja meg még egyszer a **Stop** (▽) gombot.

A főzési idő beállítása

A főzési időt a +30s gomb megnyomásával növelheti. A gombot annyiszor kell megnyomni, ahányszor fél perccel kívánja a főzést meghosszabbítani.

- ***Az ajtót kinyitva bármikor ellenőrzi, hogyan halad a főzés***
- ***A hátralévő főzési időt növelése***



Az étel főzési idejének növeléséhez minden hozzáadandó 30 másodperchez egyszer nyomja meg a **Start** (◇) gombot.

- Például: Három perccel való növeléshez hatszor nyomja meg a **Start** (◇) gombot.

HU

Az automatikus főzési funkció használata

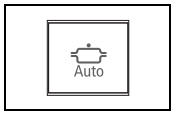
HU

Az öt automatikus főzési funkció (Auto) előre programozott melegítési idők használatát teszi lehetővé. Nem kell sem a melegítési időt, sem a teljesítményszintet állítani.

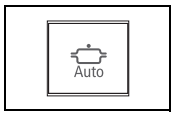
Az adagok méretének kiválasztásához nyomja meg a (∧) és a (∨) gombot.

☛ Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

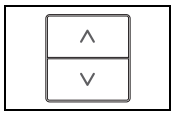
Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be a készülék ajtaját.



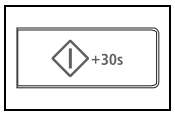
1. Nyomja meg az **Automatikus főzés** (Auto) gombot.



2. Az **Automatikus főzés** (Auto) gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.



3. Az adag méretének kiválasztásához nyomja meg a ((∧) és a (∨)) gombot.



4. Nyomja meg a **Start** (◇) gombot.
Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.
- ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

A következő táblázat a különböző automatikus főzőprogramokat, mennyiségeket, várakozási időket, és a vonatkozó javaslatokat tartalmazza. Az 1-es és 2-es program csak mikrohullámú energiával működik.

A 3-as és 4-es program mikrohullám és grill kombinációjával működik.

Az 5-ös program mikrohullám és légkeverés kombinációjával működik.

Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1.	**Friss Zöldség**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2–3 perc	A megmosott zöldséget mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekbe. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. 200–250 g elkészítése esetén adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet, 300–450 g esetén 45 ml (3 evőkanál) vizet, 500–750 g esetén pedig 60–75 ml (4–5 evőkanál) vizet. Elkészítés után keverje meg. Nagyobb mennyiség főzésekor közben is keverje meg egyszer.
2.	**Hámozott burgonya**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 perc	A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekbe. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. 300–450 g elkészítése esetén adjon hozzá 45 ml (3 evőkanál) vizet, 500–750 g esetén pedig 60 ml (4 evőkanál) vizet.
3.	**Sült hal**	200-300 g (1 hal) 400-500 g (1-2 db) 600-700 g (2 db)	3 perc	Dörzsölje be a hal bőrét olajjal és fűszeres páccal. A halakat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektesse a magas fémállványra. Fordítsa meg őket, amikor a sütő hangjelzést ad.
4.	**Darabolt csirke**	200-300 g (1 db) 400-500 g (2 db) 600-700 g (3 db)	3 perc	Kenje be a csirkedarabokat olajjal, majd szórja meg borssal, sóval és paprikával. Bőrével lefelé helyezze el a húsdarabokat körben az alacsony állványon. Fordítsa meg őket, amikor a sütő hangjelzést ad.
5.	**Marhasült/ báránysült**	900-1000 g 1200-1 300 g 1400-1 500 g	10–15 perc	Kenje be a marha- vagy bárányhúst olajjal, majd fűszerekkel (csak borssal, sózni sütés után kell). Helyezze az alacsony állványra, zsíros oldalával lefelé. Fordítsa meg, amikor a sütő sípol. Sütés után és a várakozási idő alatt a hús legyen alufóliába csomagolva.

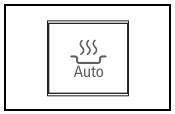
Az automatikus melegítés funkció használata

A négy automatikus felmelegítés funkció (Auto) négy előre programozott melegítési idő használatát teszi lehetővé. Nem kell sem a melegítési időt, sem a teljesítményszintet állítani.

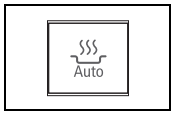
Az adagok méretének kiválasztásához nyomja meg a (∧) és a (∨) gombot.

☛ Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

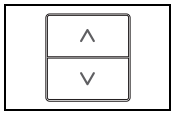
Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be a készülék ajtaját.



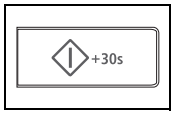
1. Nyomja meg az **Automatikus felmelegítés** (Auto) gombot.



2. Az **Automatikus melegítés** (Auto) gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.



3. Az adag méretének kiválasztásához nyomja meg a ((∧) és a (∨)) gombot.



4. Nyomja meg a **Start** (◇) gombot.
Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.
- ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

A következő táblázat a különböző automatikus felmelegítési és főzőprogramokat, mennyiségeket, várakozási időket és a vonatkozó javaslatokat tartalmazza. Az 1-es és 2-es program csak mikrohullámú energiával működik.
A 3-as és 4-es program mikrohullám és légkeverés kombinációjával működik.

Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1.	**Készétel** (mélyhűtött)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 perc	Tegye kerámia tányérba és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta).
2.	**Leves/ mártás** (fagyasztott)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2–3 perc	Töltse a levest mély kerámia tányérba vagy tálba, és műanyag fedővel fedje le melegítés közben. Keverje meg a levest, amikor a sütő sípol (a sütő üzemben marad, és leáll, amint kinyitja az ajtót). A várakozási idő előtt és után is keverje jól át.
3.	**Fagyasztott pizza**	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Tegyen egy fagyasztott pizzát (-18 °C) az alacsony állványra, vagy egyet az alacsony, egyet a magas állványra
4.	**Fagyasztott zsemle**	100-150 g (2 db) 200-250 g (4 db) 300-350 g (6 db) 400-450 g (8 db)	3–5 perc	Ha 2–6 fagyasztott zsemlét (-18 °C) szeretne felmelegíteni, helyezze el őket körben az alacsony állványon. 8 fagyasztott zsemlét egyenlően osszon el az alacsony és a magas állványon. Ez a program kisebb fagyasztott péksüteményekhez alkalmas, úgymint zsemle, kifli és kis baguette.

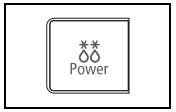
A gyorskiolvasztás funkció használata

HU

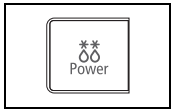
A gyorskiolvasztási funkció ( ) hús, baromfi, hal, kenyér és sütemény kiolvasztását teszi lehetővé. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus. Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

☛ Csak mikrohullámhoz engedélyezett edényeket használjon.

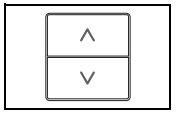
Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér közepére. Csukja be a készülék ajtaját.



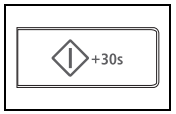
1. Nyomja meg a **Gyorskiolvasztás** ( ) gombot.



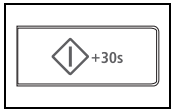
2. A **Gyorskiolvasztás** ( ) gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.



3. A (∧) és (∨) gomb megnyomásával válassza ki az étel súlyát.



4. Nyomja meg a **Start** (◈) gombot.
Eredmény:
- Megkezdődik a kiolvasztás.
- A kiolvasztás közben a sütő jelez, hogy emlékeztesse az ételt megfordítására.



5. A kiolvasztás befejezéséhez nyomja meg ismét a **Start** (◈) gombot.
Eredmény: Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

☛ Az étel kézi vezérléssel is kiolvasztható. Ehhez válassza a mikrohullám funkciót 180 wattos teljesítményszinttel. További részleteket a „Kiolvasztás” című részben, a 25. oldalon talál.

Az alábbi táblázat különböző gyorskiolvasztó programokat, mennyiségeket, várakozási időket és megfelelő ajánlásokat mutat be. A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről.

A húst, baromfit és a halat helyezze üveg- vagy kerámiatányérra, a kenyeret és a süteményt pedig tegye sütőpapírra.

Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1.	**Hús**	200-2 000 g	20–90 perc	A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. A program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszeletekhez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas.
2.	**Baromfi**	200-2 000 g	20–90 perc	Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alumínium fóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek felmelegítéséhez egyaránt használható.
3.	**Hal**	200-2 000 g	20–80 perc	Takarja le az egész hal farkát alumínium fóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt a programot egész halhoz és szeletelt halhoz is használhatja.
4.	**Kenyér/ sütemény**	125-1 000 g	10–60 perc	Tegye a kenyeret fektetve sütőpapírra, és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd - ha lehet - fordítsa át, amikor a sütő jelez. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle kenyér, szeletelt vagy egész darab, valamint zsemlék és péksütemények kiolvasztására. A zsemléket helyezze el körben. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túrótorta és vajastészta kiolvasztásához. Nem alkalmas vajas tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához.
5.	**Gyümölcs**	100-600 g	5–20 perc	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen üvegtálon. A program mindenféle gyümölcs kezelésére alkalmas.

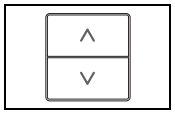
A kávézó funkció használata

A kávézó ( ) funkciónál a főzési idő beállítása automatikus.

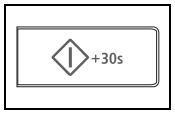
Először is helyezze az élelmiszert a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

1. Nyomja meg a **Kávézó** ( ) gombot.

2. A **Kávézó** ( ) gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.



3. A (∧) és (∨) gomb megnyomásával válassza ki az étel súlyát.



4. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.
- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

A következő táblázat ismerteti az italok melegítésére, valamint fagyasztott sütemény kiolvasztására és felmelegítésére használható automatikus programokat.

Tartalmazza a mennyiségeket, várakozási időket, és a vonatkozó javaslatokat.

Az 1-es program kizárólag mikrohullám üzemmódban használható. A 2-es program mikrohullám és légkeverés kombinációja.

Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1.	**Italok (Kávé, tej, tea, víz)** (szobahőmérséklet)	150 ml (1 csésze) 300 ml (2 csésze) 450 ml (3 csésze) 600 ml (4 csésze)	1-2 perc	A folyadékot töltse kerámia csészékbe, és lefedetlenül melegítse fel. Egy csészét középre helyezzen, két csészét egymással szembe, három vagy négy csészét körben. Melegítés után hagyja állni a sütőben. A várakozási idő előtt és után keverje meg. A csészéket óvatosan vegye ki (lásd a folyadékokra vonatkozó biztonsági utasításokat).
2.	**Fagyasztott sütemény**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1 100 g 1200-1 300 g	5-25 perc	A fagyasztott süteményt a sütő közepére állítsa, a darabos süteményeket körkörösen helyezze el az alacsony állványon. Állítsa az állványt a sütő közepébe a forgótányérra. A légkeverés segítségével a sütemény felmelegszik és ropogós lesz. A program sütemények (kerek) és süteménydarabok, így ropogós tetejű gyümölcstorta, „streusel” (kelt tésztára morzsolt linzertésztás sütemények) vagy mákos sütemények melegítésére alkalmas. Töltött süteményekhez, valamint csokoládé-bevonatú süteményekhez nem megfelelő.

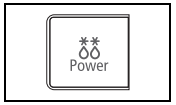
HU

Többfázisú főzés

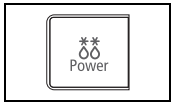
Mikrohullámú sütőjét beprogramozhatja akár három fázisban történő sütés-főzésre (a légkeverés, mikrohullám + légkeverés és a gyors előmelegítés üzemmód többfázisú főzésnél nem alkalmazható). Például: Ételt szeretne gyorsan kiolvasztani, azután megfőzni anélkül, hogy minden munkafázis után újra be kellene állítania a készüléket. Így egy 1,8 kg-os csirkét három fázisban olvaszthat ki és készíthet el:

- ***Kiolvasztás***
- ***Mikrohullámú sütés 30 percig***
- ***Grillezés 15 percig***

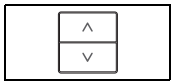
☛ Az első fázis a kiolvasztás. A kombinációs sütés és grillezés a hátralévő két fázis során csak egyszer használható, míg a mikrohullám kétszer (két különböző teljesítményszinten).



1. Nyomja meg a **Gyorskiolvasztás**( ) gombot.



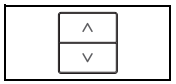
2. A **Gyorskiolvasztás** ( ) gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát.



3. A (∧) és (∨) gomb megfelelő számú lenyomásával adja meg a súlyt (példánkban 1800 g).

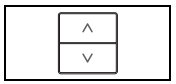
4. Nyomja meg a **Mikrohullám** ( ) gombot.

5. Állítsa be a mikrohullámú teljesítményszintet a **Mikrohullám** ( ) gombbal (példánkban 450 W).

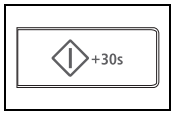


6. A (∧) és (∨) gomb megnyomásával állítsa be a kívánt főzési időt.
(a példában 30 perc)

7. Nyomja meg a **Grill** ( ) gombot.



8. A (∧) és (∨) gomb megnyomásával állítsa be a kívánt főzési időt (a példában 15 perc).



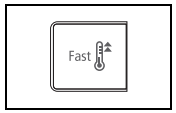
9. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: A sütés megkezdődik:
- ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

A sütő gyors előmelegítése

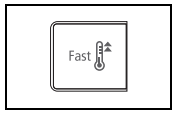
Légkeveréses főzésnél ajánlatos, hogy az étel befejezése előtt a megfelelő hőmérsékletre melegítse elő a sütőt.

A kívánt hőmérsékletet elérve a sütő azt kb. 10 percig fenntartja, majd automatikusan kikapcsol.

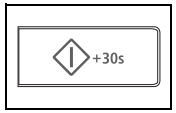
Ellenőrizze, hogy a fűtőelem a kívánt főzési típushoz megfelelő helyzetben áll-e.



1. Nyomja meg a **Gyors előmelegítés** ( ) gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn: 220 °C (hőmérséklet)



2. A hőmérséklet beállításához nyomja meg egyszer vagy többször a **Gyors előmelegítés** ( ) gombot.
((Hőmérséklet: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: A sütőt a kívánt hőmérsékletre előmelegítette.
- ◆ A kijelzőn sorrendben 8 másodpercig látható a kiválasztott főzési mód és 2 másodpercig a beállított hőmérséklet. Példa szerint) Gyors előmelegítési módban 200 °C-on

(8 másodpercig látható)

(2 másodpercig látható)

- ◆ Ha a sütő elérte a beállított hőmérsékletet, 6 hangjelzést hallat, és további 10 percig fenntartja ezt a hőmérsékletet.
- ◆ 10 perc után 4 hangjelzés hallható, és a sütő működése leáll.

✉ Ha a belső hőmérséklet elérte az előre beállított értéket, a sütő 6-szor hangjelzést ad, és 10 percig fenntartja ezt a hőmérsékletet.

✉ Ha a sütőtér aktuális hőmérsékletére kíváncsi, nyomja meg a **Gyors előmelegítés** ( ) gombot.

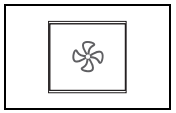
Főzés légkeveréssel

A légkeveréses üzemmód lehetővé teszi, hogy ugyanúgy készítse el ételeit, ahogy hagyományos sütővel tenné. A mikrohullám üzemmódot nem használja. A hőmérsékletet igény szerint 40 °C és 220 °C között, nyolc előre beállított szint közül választhatja meg. A maximális sütési idő 60 perc.

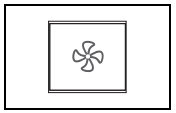
☛ A sütő gyors előmelegítéséről lásd a 14. oldalt.

- A sütőben lévő edényeket csak pyrex kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
- Az étel jobban megsül, és szebben megpirul, ha az alacsony állványt használja.

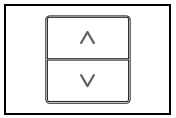
Ellenőrizze, hogy a fűtőelem vízszintesen helyezkedik-e el, és hogy a forgótányér a helyén van-e. Nyissa ki az ajtót, és az edényt helyezze az alacsony állványra, majd a forgótányérra.



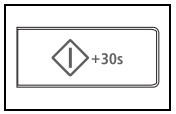
1. Nyomja meg a **Légkeverés** ( ) gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
(légkeverés üzemmód)
220 °C (hőmérséklet)



2. A hőmérséklet beállításához nyomja meg egyszer vagy többször a **Légkeverés** ( ) gombot.
(Hőmérséklet: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. A (∧) és (∨) gomb megnyomásával állítsa be a kívánt főzési időt.



4. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: A sütés megkezdődik:

- ◆ A kijelzőn sorrendben 8 másodpercig látható a kiválasztott főzési mód és 2 másodpercig a beállított hőmérséklet. Példa szerint) 30 perces főzési idő 200 °C-on

(8 másodpercig látható)

(2 másodpercig látható)

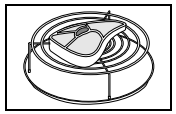
- ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

✉ Ha a sütőtér aktuális hőmérsékletére kíváncsi, nyomja meg a **Gyors előmelegítés** ( ) gombot.

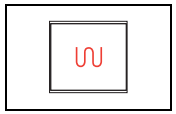
Grillezés

A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül melegítheti és piríthatja.

- ***A sütőben lévő edényeket csak pyrex kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.***
- ***A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.***

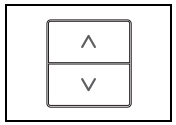


1. Nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra.



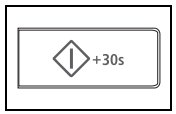
2. Nyomja meg a **Grill** ( ) gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
(grillezés)

- A grillezés hőmérséklete nem állítható.



3. A (∧) és (∨) gomb megnyomásával állítsa be a kívánt grillezési időt.

- A maximális grillezési idő 60 perc.

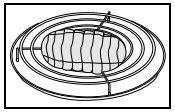


4. Nyomja meg a **Start** ( ) gombot.
Eredmény: A grillezés megkezdődik:

- ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

HU

A tartozékok kiválasztása



A hagyományos légkeveréses sütéshez főzőedényre van szükség. Csak olyan edényeket vegyen, amelyeket a hagyományos sütőben is használna.

A mikrohullámhoz alkalmas edények rendszerint nem felelnek meg légkeveréses sütéshez; ne használjon műanyag edényeket, tányérokat, papírpoharakat, papírtörlőt stb.

Ha kombinált sütési üzemmódot választ (mikrohullám és grill vagy légkeverés), csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz is alkalmas, és sütőbe is megfelelő. A fém edények vagy konyhai eszközök tönkretehetik a sütőt.

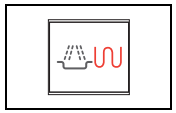
☛ A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg az Edényhasználat című részben, a 20. oldalon.

Mikrohullám és grill kombinációja

A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

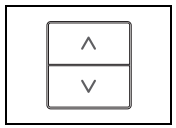
☛ MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideális az üveg- vagy kerámiaedény, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen járják át az ételt.
MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
A magas állvánnyal eredményesebben süthet és grillezhet.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Az ételt helyezze az elkészítendő ételféleséghez legjobban megfelelő állványra. Az állványt állítsa a forgótányérra. Csukja be a készülék ajtaját.

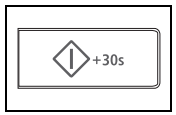


1. Nyomja meg a **Mikrohullám + Grill** ( ) gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
(mikrohullámú sütés és grillezés kombinálva)
600 W (kimeneti teljesítmény)

2. Állítsa be a megfelelő teljesítményszintet úgy, hogy a megfelelő kimeneti teljesítmény (300–600 W) nyomva tartja a **Mikrohullám + Grill** ( ) gombot.
- A grillezés hőmérséklete nem állítható.



3. A (∧) és (∨) gomb megnyomásával állítsa be a kívánt főzési időt.
- A maximális sütési idő 60 perc.



4. Nyomja meg a **Start** (◇) gombot.
Eredmény:
- A kombinált sütés megkezdődik.
- Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

Mikrohullám és légkeverés kombinációja

Kombinált sütésnél a mikrohullámú energiát és a légkeveréses hevítést egyaránt felhasználja. Előmelegítésre nincs szükség, mivel a mikrohullámú energia azonnal készen áll.

Kombinált üzemmódban számos ételt készíthet, elsősorban az alábbiakat:

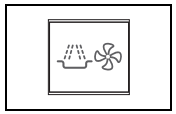
- ***Sült húsok és szárnyas***
- ***Piték és sütemények***
- ***Tojásos és sajtos fogások***

☛ MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideális az üveg- vagy kerámiaedény, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen járják át az ételt.

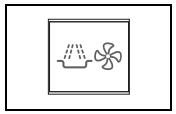
MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

Az étel jobban megsül, és szebben megpirul, ha az alacsony állványt használja.

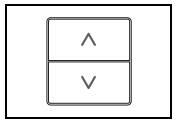
Nyissa ki a készülék ajtaját. Az ételt helyezze a forgótányérra, vagy az alacsony állványra, és azt a forgótányérra. Csukja be a készülék ajtaját.



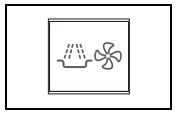
1. Nyomja meg a **Mikrohullám + Légkeverés** ( ) gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
(mikrohullámú sütés és légkeverés kombinációja)
600 W (kimeneti teljesítmény: A következő hőmérsékleti módra vált 2 másodpercen belül)
220 °C(hőmérséklet)



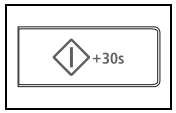
2. Állítsa be a hőmérsékletet a **Mikrohullám + Légkeverés** ( ) gomb megnyomásával.
(Hőmérséklet: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. A (∧) és (∨) gomb megnyomásával állítsa be a kívánt főzési időt.
- A maximális sütési idő 60 perc.



4. Állítsa be a megfelelő teljesítményszintet úgy, hogy a megfelelő kimeneti teljesítmény (600, 450, 300, 180, 100 W) megjelenítéséig nyomva tartja a **Mikrohullám + Légkeverés** ( ) gombot.



5. Nyomja meg a **Start** (◇) gombot.
Eredmény:
- ◆ A kombinált sütés megkezdődik.
- ◆ A sütő felmelegszik a kívánt hőmérsékletre, majd a mikrohullámú energia folytatja a főzést, míg a beállított idő le nem telik.
- ◆ A kijelzőn sorrendben 8 másodpercig látható a kiválasztott főzési mód és 2 másodpercig a beállított hőmérséklet.
Példa szerint) 30 perces főzési idő
200 °C-on

(8 másodpercig látható)

(2 másodpercig látható)

- ◆ Ha az étel elkészült, a sütő négy hangjelzést ad és négyszer felvillan a „0” a kijelzőn. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

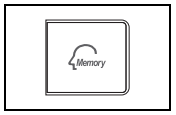
✉ Ha a sütőtér aktuális hőmérsékletére kíváncsi, nyomja meg a **Gyors előmelegítés** ( ) gombot.

HU

A memória funkció használata

Ha gyakran főz vagy melegít fel ugyanolyan típusú ételt, a főzési időt és a teljesítményszinteket a sütő memóriájában tárolhatja, így nem kell minden egyes alkalommal újra beállítani.

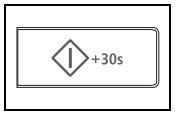
A beállítások tárolása



1. A következő programozásához... — Majd nyomja meg a Memory gombot.

Beállítás	Egyszer (a kijelzőn: **P**)
Visszaállítás	Kétszer (a kijelzőn: **P**)

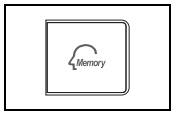
2. Állítsa be a főzőprogramot a szokásos módon. (Mikrohullám, Grill, Mikrohullám + Grill, Légkeverés, Mikrohullám + Légkeverés)



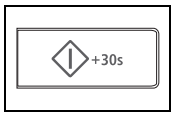
3. Nyomja meg a **Start** (◇) gombot.
Eredmény: Ezzel a beállításokat a sütő memóriája tárolta.

A beállítások használata

Először helyezze az ételt a forgótányér közepére.



1. Nyomja meg a Memory gombot.



2. Nyomja meg a **Start** (◇) gombot.
Eredmény: Az étel a kívánt módon elkészült.

A Szagtalanító funkció használata

Használja ezt a funkciót szagos ételek főzése után, vagy ha a sütő belsejében füst gyűlt fel.

Először tisztítsa meg a sütő belsejét.

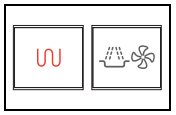
Nyomja meg a **Szagtalanító** gombot a tisztítás befejezése után. A sütő négyszer sípol.

- A szagtalanítási időt 5 percben határoztuk meg.
- A **Szagtalanító** működésének idejét a +30s gomb megnyomásával módosíthatja.
- A maximális szagtalanítási idő 15 perc.

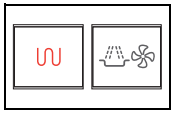
A mikrohullámú sütő biztonsági zára

A mikrohullámú sütő speciális gyermekzárprogrammal ellátott, amely lehetővé teszi a sütő „lezárását", nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személy azt véletlenül bekapcsolja.

A sütő bármikor lezárható.



1. Nyomja meg egyszerre a **Grill** ( ) és **Mikrohullám + Légkeverés** ( ) gombokat (kb. három másodpercre).
   Eredmény:
   - A sütő biztonsági zárja bekapcsolt.
   - A következő jelenik meg a kijelzőn: „**L**".



2. A sütő lezárásának feloldásához nyomja meg egyszerre a **Grill** ( ) és **Mikrohullám + Légkeverés** ( ) gombokat (kb. három másodpercre).
   Eredmény: A sütő rendeltetésszerűen használható.

A hang be- és kikapcsolása

A sütő hangjelzését bármikor be- vagy kikapcsolhatja.

1. Nyomja meg a **Hang be/ki** ( ) gombot.
   Eredmény: A sütő a továbbiakban a művelet végén nem ad hangjelzést.

2. A hang visszaállításához nyomja meg újra a **Hang be/ki** ( ) gombot.
   Eredmény: A sütő visszatér a rendes üzemhez.

HU

Edényhasználat

HU

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, az szükséges, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné őket.

Ezért fontos körültekintően kiválasztani az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel rendelkezik, akkor nem kell aggódnia.

Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Alufólia	✓✗	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Pirítótányér	✓	8 percnél tovább ne melegítse elő.
Porcelán és agyagedény	✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincsenek fém szegéllyel díszítve.
Eldobható poliészter ételdobozok	✓	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolnak.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Étel melegítésére használhatók. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat. Tüzet foghat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Ívkisülést okozhat.
Üvegedény		
• Főző- és tálalóedény egyben	✓	Használható, ha nem fémmel szegélyezett.
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A kényes üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
• Befőttes üvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.
Fém		
• Edények	✗	Ívkisülést vagy tüzet eredményezhet.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	✗	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívásához is használható.
• Újrahasznosított papír	✗	Ívkisülést okozhat.
Műanyag		
• Tárolódobozok	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok deformálódhatnak vagy elszíneződhetnek magas hőmérsékleten. Melamin műanyagok használata tilos.
• Tapadófólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
• Fagyasztózacskók	✓✗	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpapír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ :Ajánlott
✓✗:Körültekintően használja
✗ :Nem biztonságos

CE107V_XEH-03714F_HU.fm Page 21 Monday, August 17, 2009 11:31 AM

Főzési útmutató

MIKROHULLÁMOK

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja.
Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

FŐZÉS

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:
Az edénynek a maximális hatásfok érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:
Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben készíthet mártásokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is. Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet rendesen tűzhelyen készítene el. Például vaj vagy csokoládé olvasztása (lásd a tippeket, technikákat és javaslatokat tartalmazó fejezetet).

Az étel lefedése főzéskor
Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel többféle módon fedhető le: pl. kerámia tányérral, műanyag fedéllel, vagy mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.

Pihentetési idők
A főzés befejeztével fontos az ételt állni hagyni, hogy a hőmérséklet az étel belsejében egyenletes legyen.

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez
Használjon megfelelő méretű pyrex üvegtálat fedővel. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést.
Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Spenót	150 g	600 W	5-6	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300 g	600 W	7-8	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa/ zöldborsó/ kukorica)	300 g	600 W	7-8	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (kínai)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

CE107V_XEH-03714F_HU.fm Page 22 Monday, August 17, 2009 11:31 AM

HU

Főzési útmutató rizshez és tésztához

Rizs: Nagyméretű, fedeles, pyrex tálat használjon – a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve melegítse.

A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje meg, sózza és fűszerezze, és adjon hozzá vajat.

Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

Tészta: Nagy pyrex üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedél nélkül melegítse.

Főzés közben és utána keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Fehér rizs (előfőzött)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Adjon hozzá 750 ml hideg vizet.
Barna rizs (előfőzött)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Adjon hozzá 750 ml hideg vizet.
Kevert rizs (rizs + vadrizs)	250 g	900 W	16-17	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	900 W	17-18	5	Adjon hozzá 400 ml hideg vizet.
Tészta	250 g	900 W	10-11	5	Adjon hozzá 1000 ml forró vizet.

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű pyrex üvegtálat fedővel. Minden 250 grammhoz adjon 30-45 ml hideg vizet (2-3 ek.), hacsak a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség – lásd a táblázatot. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. 3 percig lefedve hagyja állni.

Tipp: A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra. Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

Minden friss zöldséget maximális mikrohullámú energiával kell főzni (900 W).

Étel	Adag	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Brokkoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre.
Kelbimbó	250 g	6-6½	3	Adjon hozzá 60-75 ml (5-6 ek.) vizet.
Sárgarépa	250 g	4½-5	3	A sárgarépát vágja egyforma szeletekre.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre.
Cukkini	250 g	4-4½	3	A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze.
Padlizsán	250 g	3½-4	3	A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250 g	4-4½	3	A póréhagymát vágja vastag szeletekre.
Gomba	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le.
Hagyma	250 g	5-5½	3	A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá.
Paprika	250 g	4½-5	3	A paprikát vágja kis szeletekre.
Burgonya	250 g 500 g	4-5 7-8	3	A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre.
Karalábé	250 g	5½-6	3	A karalábét vágja kis kockákra.

CE107V_XEH-03714F_HU.fm Page 23 Monday, August 17, 2009 11:31 AM

MELEGÍTÉS

Mikrohullámú sütőben a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegíthet ételt.
Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatóul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban megadott időértékek +18 – +20°C körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 - +7 °C körüli hőmérsékletre lehűtött ételeket vesznek alapul.

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen terjedelmes dolgokat, mint pl. egybesült hús - ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük átvenné a hőt. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket 900 watton melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy akár 300 wattot kell beállítani.
Útmutatásért tekintse meg a táblázatot.
Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalthús-pástétom).
Az optimális eredmény érdekében melegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.
Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát.
Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását). Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználás végett megjegyzi az időtartamot.
Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt.
Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt. A javasolt várakozási idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl.
Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc várakozási időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. A kitörésszerű forrás és esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az italba kanalat vagy üvegpálcát, és melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL:

Az ételt szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg! Tálalás előtt 2-3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet: 30-40 °C között.

BABATEJ:

A tejet töltse sterilizált üvegbe. Fedetlenül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A várakozási idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel! A bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná. Ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37 °C.

MEGJEGYZÉS:

A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni. Melegítési útmutatóul a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

CE107V_XEH-03714F_HU.fm Page 24 Monday, August 17, 2009 11:31 AM

HU

Bébiétel és tej melegítése

A melegítéshez útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Bébiétel (zöldségek + hús)	190 g	600 W	30 mp.	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2–3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp.	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2–3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Anyatej/ babatápszer	100 ml 200 ml	300 W	30–40 mp. 1 perc – 1 perc 10 mp.	2-3	Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltse sterilizált üvegbe. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Fedél nélkül melegítse. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.

Folyadékok és ételek melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze) 300 ml (2 csésze) 450 ml (3 csésze) 600 ml (4 csésze)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Töltse csészékbe, és fedetlenül melegítse. Tegyen egy csészét középre, kettőt egymással szembe, hármat vagy négyet körben. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket.
Leves (mélyhűtött)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba vagy kerámia levesestálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg.
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	A ragut szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	3½-4½	3	A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Mikrohullámon használható tapadófóliával fedje le. Tálalás előtt keverje meg.
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4-5	3	A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.
Tálalásra kész sajtfondü (mélyhűtött)	400 g	600 W	6-7	1-2	Tegye a tálalásra kész sajtfondüt egy megfelelő méretű fedeles pyrex üvegtálba. Melegítés közben és utána keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg.

CE107V_XEH-03714F_HU.fm Page 25 Monday, August 17, 2009 11:31 AM

Főzési útmutató (folytatás)

KIOLVASZTÁS

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt. Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor.

A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötözőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.

A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket. Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.
Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.

Ha a szárnyas külső része elkezd felmelegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni.
A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

Tipp: A lapos ételek jobban olvadnak, mint a vastag darabok, és kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges, mint a nagyokhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

-18 és -20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához a következő táblázatot nyújt segítséget.

Minden fagyasztott élelmiszert a kiolvasztó teljesítményszinten (180 W) kell kiolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Hús				
Darált marhahús	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	A húst helyezze kerámia lapostányérra. A vékonyabb széleket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Sertésszelet	250 g	7-8		
Baromfi				
Csirkedarabok	500 g (2 db)	14-15	15-60	Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Egész csirke	1200 g	32-34		
Hal				
Halszeletek	200 g	6-7	10-25	A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. Takarja le a filék keskeny végét és az egész hal farkát alumínium fóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Egész hal	400 g	11-13		
Gyümölcsök				
Bogyós gyümölcsök	300 g	6-7	5-10	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű kerek, lapos üvegtányéron.
Kenyér				
Zsemle (egyenként kb. 50 g)	2 db 4 db	1-1½ 2½-3	5-20	A zsemléket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörlőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Pirítós/ szendvics	250 g	4-4½		
Bajor rozskenyér (búza- + rozsliszt)	500 g	7-9		

CE107V_XEH-03714F_HU.fm Page 26 Monday, August 17, 2009 11:31 AM

HU

GRILL

A grill fűtőelem a sütőtér teteje alatt található. Csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működnek. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 4 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

Edények grillezéshez:

Tűzálló, esetleg némi fémet tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Grillezhető ételek:

Hússzeletek, kolbász, bifsztek, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvicsek.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

Ha csak a grill üzemmódot használja, ügyeljen arra,hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

MIKROHULLÁM + GRILL

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg. A modellnél három kombinált üzemmód áll rendelkezésre:
600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények

Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:

A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

Ha a kombinált (mikrohullám + grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra,hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait.
Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.

Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 2-3 percig melegítse elő.

Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.
Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
Pirítós szeletek	4 db (egyenként 25 g)	Csak grill	2-3	1-2	A toastszeleteket egymás mellé helyezze a magas állványra.
Grillezett paradicsom	400 g (2 db)	300 W + Grill	5-6	-	A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos pyrex üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a magas állványra. 2–3 percig hagyja állni.
Paradicsomos-sajtos melegszendvics	4 db (300 g)	300 W+ Grill	4-5	-	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.
Hawaii melegszendvics (sonka, ananász, sajtszeletek)	4 db (500 g)	300 W+ Grill	5-6	-	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a magas állványra. 2–3 percig hagyja állni.
Sült burgonya	500 g	600 W+ Grill	7-8	-	A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a magas állványon.
Csőben sült burgonya / zöldség (mélyhűtött)	450 g	450 W+ Grill	9-11	-	A friss csőben sültet szedje ki kisméretű tűzálló üvegtálba. Az edényt helyezze a magas állványra. Sütés után 2–3 percig hagyja állni.

CE107V_XEH-03714F_HU.fm Page 27 Monday, August 17, 2009 11:31 AM

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
Sült alma	2 alma (kb. 400 g)	300 W+ Grill	7-8	-	Az almákat magozza ki, majd töltse meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos pyrex üvegtálra. A tálat közvetlen az alacsony állványra helyezze.
Darabolt csirke	500 g (2 db)	300 W+ Grill	8-10	6-8	A csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben helyezze el a magas állványon. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.
Bifsztek (közepes)	400 g (2 db)	Csak grill	10-14	8-12	Kenje meg a marhahúst olajjal. Körben fektesse őket a magas állványra. Grillezés után 2–3 percig hagyja állni.
Sült hal	400-500 g	300 W+ Grill	5-7	5½-6½	Dörzsölje be a hal bőrét olajjal és fűszeres páccal. Két halat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektessen a magas állványra. Grillezés után 2–3 percig hagyja állni.

LÉGKEVERÉS

A légkeverés a forró levegővel működő hagyományos sütőkben való ételkészítés tradicionális, jól ismert módja.
A forró levegő keringetését a hátsó falon található fűtőelem és ventilátor biztosítja.

Légkeveréses sütéshez használható edények:
Minden hagyományos sütésálló edény, sütőforma vagy tepsi használható– bármi, amit betenne egy hagyományos sütőbe.

Légkeveréses sütéssel készíthető ételek:
Kekszek, kiflik, zsömlék és sütemények, valamint gyümölcstorták, lekváros hasék és szuflék.

MIKROHULLÁM + LÉGKEVERÉS

Ez az üzemmód a mikrohullámú energiát a forró levegővel kombinálja, ezért lerövidíti a sütési időt, miközben az étel külsejét ropogósra pirítja.
A légkeveréses sütés hagyományos és jól ismert módszer olyan sütőknél, amelyekben a hátfalon lévő ventilátor forró levegőt keringet.

Mikrohullámú + légkeveréses sütéshez használható edények:
Ezek átengedik a mikrohullámokat. Legyenek sütésállók (mint az üveg, kerámia vagy fémszegély nélküli porcelán); hasonlóan a Mikrohullám + grill részben leírtakhoz.

Mikrohullámú + légkeveréses üzemmódban készíthető ételek:
Mindenfajta hús és baromfi, valamint tepsis és csőben sült fogások, piskóták és könnyű gyümölcstorták, piték és omlós tészták, sült zöldségek, lángos és kenyér.

CE107V_XEH-03714F_HU.fm Page 28 Monday, August 17, 2009 11:31 AM

Légkeverési útmutató friss és fagyasztott ételhez
A légkeveréses sütőt melegítse elő a kívánt hőfokra az előmelegítő funkcióval. Légkeveréses sütéshez az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időpontokat alkalmazza.
Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
PIZZA Mélyhűtött pizza (készre sütött)	300-400 g	450 W + 220°C	13-15	-	A pizzát helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
TÉSZTA Mélyhűtött lasagne	400 g	450 W + 220°C	22-25	-	Tegye egy megfelelő méretű, pyrex üvegtálba, vagy hagyja az eredeti csomagolásában (amennyiben az mikrohullámon és sütőben sütéshez is alkalmas). A fagyasztott, csőben sült tésztát helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2–3 percig hagyja állni.
HÚS Marhasült / báránysült (közepes)	1200-1300 g	600 W + 180°C	20-23	10-13	A marha- vagy bárányszeletet kenje meg olajjal, fűszerezze borssal, sóval és paprikával. Helyezze az alacsony állványra, először a zsíros oldalával lefelé. Sütés után alufóliába burkolva 10-15 percig hagyja állni.
Sült csirke	1000-1100 g	450 W + 220°C	17-22	13-17	A csirkét kenje meg olajjal és fűszerekkel. Először mellével lefelé, utána mellével felfelé helyezze az alacsony állványra. 5 percig hagyja állni.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
KENYÉR Friss zsömle	6 db (350 g)	100 W + 180°C	8-10	-	A zsömléket körben helyezze el az alacsony állványon. 2-3 percig hagyja állni.
Fokhagymás kenyér (mélyhűtött, elősütött)	200 g (1 db)	180 W + 220°C	8-10	-	Tegye a mélyhűtött bagettet sütőpapíron az alacsony állványra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.
TORTA Almatorta (friss tészta)	500 g	Csak 180°C	38-43	-	Tegye a tésztát a kicsi, négyszögletű, fekete fém sütőtálba (25 cm hosszúságú). Helyezze a tésztát az alacsony állványra. Sütés után 5-10 percig hagyja állni.
Mini muffinok (friss tészta)	12 x 30 g (350-400 g)	Csak 220°C	17-23	-	Töltse ki a friss tésztát egyenletesen a papír muffinsütőkbe. Helyezze az alacsony állványra. Sütés után 5 percig hagyja állni.
Sütemények (friss tészta)	200-250 g	Csak 200°C	15-20	-	A fagyasztott péksüteményt sütőpapíron helyezze az alacsony állványra.
Fagyasztott sütemény	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Helyezze a fagyasztott tésztát közvetlenül az alacsony állványra. Kiolvasztás és melegítés után hagyja állni 15-20 percig.

Főzési útmutató (folytatás)

KÜLÖNLEGES TANÁCSOK

VAJ OLVASZTÁSA
Tegyen 50 g vajat egy kis üveg mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel.
900 watton melegítse 30-40 másodpercig, míg a vaj megolvad.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA
Tegyen 100 g csokoládét egy kis üveg mélytányérba.
450 watton melegítse 3-5 percig, míg a csokoládé megolvad.
Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

KRISTÁLYOS MÉZ OLVASZTÁSA
Tegyen 20 g kristályos mézet egy kis üveg mélytányérba.
300 watton melegítse 20-30 másodpercig, míg a méz megolvad.

ZSELATIN OLVASZTÁSA
A száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe.
A lecsöpögtetett zselatint helyezze kis pyrex üvegtálba.
300 watton 1 percig melegítse.
Olvadás után keverje meg.

MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (TORTÁHOZ, GATEAUX-HOZ)
Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Pyrex üvegtálban fedő nélkül, 900 watton főzze 3½–4½ percig, amíg a máz átlátszóvá nem válik. Főzés közben kétszer keverje meg.

LEKVÁRFŐZÉS
Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles pyrex üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze.
Lefedve főzze 900 watton 10-12 percig.
Főzés közben többször keverje meg. Töltse egyenesen kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

PUDINGFŐZÉS
A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml). Használjon megfelelő méretű, fedeles pyrex üvegtálat. Lefedve főzze 900 watton 6½-7½ percig.
Főzés közben többször jól keverje meg.

MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA
30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron.
Pirítsa 600 watton 3½-4½ percig, közben néhányszor keverje meg.
2-3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

A mikrohullámú sütő tisztítása

HU

Mikrohullámú sütőjének alábbi részei rendszeres tisztítást igényelnek, hogy az olaj és az ételmaradványok ne rakódhassanak rájuk:

- ***Belső és külső felületek***
- ***Ajtó és ajtótömítések***
- ***Forgótányér és görgős gyűrű***

☛ **MINDIG** gondoskodjon arról, hogy az ajtótömítések tiszták legyenek és az ajtó megfelelően záródjon.

☛ A sütő tisztántartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását eredményezheti.

1. A külső felületeket meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal tisztítsa meg. Ezután törölje szárazra.
2. Szappanos vízbe mártott ronggyal távolítsa el a kifröccsenéseket és szennyeződéseket a belső felületekről vagy a görgős gyűrűről. Ezután törölje szárazra.
3. A megkeményedett ételmaradványok fellazítása és a szagok eltávolítása céljából helyezzen a forgótányérra egy csésze hígított citromlevet, és 10 percig maximális fokozaton melegítse.
4. A mosogatógépben mosható tányért mindig mossa el, ha szükséges.

✉ A szellőzőnyílásokba **NEM** kerülhet víz. **NE** használjon súroló terméket vagy kémiai oldószert. Az ajtótömítések tisztításakor külön ügyeljen arra, hogy különféle részecskék:

- Ne gyűljenek fel
- Ne akadályozzák az ajtó rendes záródását

✉ A mikrohullámú sütő belső terét minden használat után rögtön tisztítsa meg enyhe mosogatószeres oldattal, de a sérülések megelőzése érdekében ezt megelőzően hagyja kihűlni a sütőt.

✉ A főzési hőmérsékletre, a sütő lapjára és a sütőkre vonatkozó leírások alapján ne használjon gőztisztítót.

HU

A mikrohullámú sütő tárolása és javítása

Néhány egyszerű óvintézkedést be kell tartani a mikrohullámú sütő tárolásakor vagy javíttatásakor.

A sütő nem használható, ha az ajtó vagy az ajtótömítés sérült:

- ***Törött zsanér***
- ***Megrongálódott tömítések***
- ***Eldeformálódott vagy meggörbült készülékház***

Csak mikrohullámú sütőkre szakosodott szakember végezze a javítást.

☛ **NE** vegye le a sütő külső házát. Ha a készülék hibás és javításra szorul, vagy az állapotát illetően kétely merül fel:
- Húzza ki a csatlakozódugaszt a konnektorból
- Lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal

✉ Ha ideiglenesen el akarja csomagolni a mikrohullámú sütőt, akkor erre a célra válasszon száraz, pormentes helyet.
- **Ok:** A por és a nedvesség káros lehet a sütő alkatrészeire.

Műszaki adatok

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Mind a tervezési jellemzők, mind a használati utasítás ezért előzetes figyelmeztetés nélkül változtatható.

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében, a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy az CE107V típusú mikrohullámú sütők megfelelnek a lent felsorolt műszaki paramétereknek.

Tápellátás	230 V ~ 50 Hz váltakozó áram
Teljesítményfelvétel Maximális teljesítmény Mikrohullám Grill (fűtőelem) Légkeverés (fűtőelem)	 2700 W 1400 W 1250 W Max. 1850 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 900 W - 6 szint (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Méretek (H x Sz x M) Kívül Sütőtér	 517 x 460 x 310 mm 358 x 327 x 231,5 mm
Űrtartalom	28 liter
Súly Nettó	 kb. 18,0 kg
Zajszint	42 dBA

Hungary

A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

Próbaételek

Funkció	IEC tesztelési szám (Étel)	Sütési mód	Sütési idő	Javaslat
Mikrohullámú kiolvasztás	13.3 (Hús)	180 W vagy „Gyorskiolvasztás 1 (0.5 kg)”	10~11 perc	A sütési idő felénél fordítsa meg. Vagy használja a „Gyorskiolvasztás 1 (0,5 kg)” funkciót.
Mikrohullámú sütés	12.3.1 (Sodó)	300 W	30~35 perc	Helyezze a pyrex üvegtálat az üveg forgótányérra.
	12.3.2 (Piskóta)	900 W	5~6 perc	Helyezzen egy 23 cm átmérőjű pyrex üvegtálat a forgótányérra.
	12.3.3 (Húspogácsa)	600 W	23~27 perc	Helyezze a pyrex üvegtálat az üveg forgótányérra.
Kombinált sütés mikrohullámon	12.3.4 (Rakott burgonya)	450 W+200 °C	27~32 perc	Helyezzen az alsó állványra egy 23 cm átmérőjű pyrex üvegtálat.
	12.3.5 (Sütemény)	180 °C-os gyors előmelegítés után 180 °C	38~43 perc	Helyezzen az alsó állványra egy 23 cm átmérőjű pyrex üvegtálat.
	12.3.6 (Csirke)	220 °C-os gyors előmelegítés után 450 W + 220 °C	35~40 perc	Helyezze a csirkét mellével lefelé az alsó állványra. 20 perc elteltével fordítsa meg.

Megjegyzés

HU

SAMSUNG

KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

ORSZÁG	HÍVJON BENNÜNKET	VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK:
AUSTRIA	0810-SAMSUNG (7267864,€ 0.07/Min)	www.samsung.com
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (726-7864)	
SWEDEN	0771-726-7864 (SAMSUNG)	
U.K	0330-SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818-717100	

CE107V_XEH-03714F_SK.fm Page 1 Monday, August 17, 2009 11:30 AM

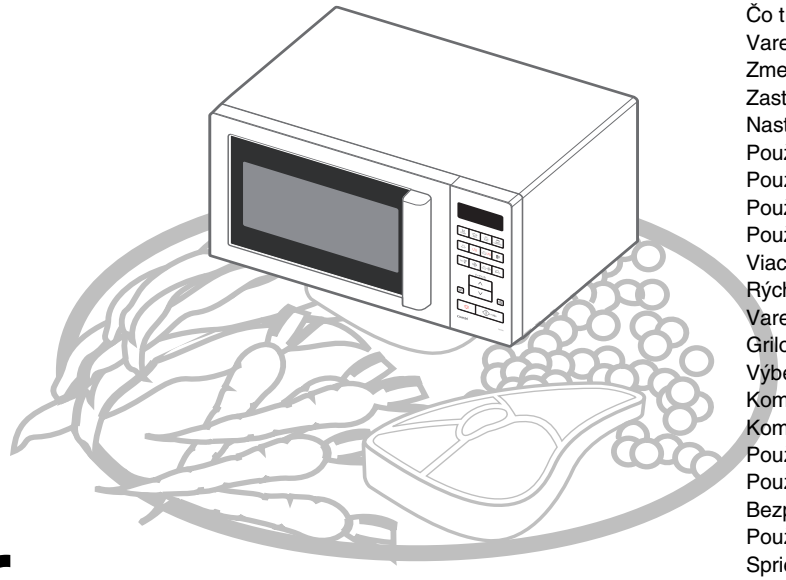
SAMSUNG

MIKROVLNNÁ RÚRA

Pokyny pre používateľa a sprievodca varením

CE107V

Údaje o varení a pečení sú informatívne. Produkt je určený pre použitie v domácnosti. Záručné podmienky strácajú svoju splatnosť, ak sa zariadenie používa na iné účely ako na domáce, napr. priemyselne, v stravovacích zariadeniach alebo pri obchodných aktivitách.



„Rýchly“ sprievodca s náhľadom....2
Ovládací panel....2
Rúra....3
Príslušenstvo....3
Používanie tejto používateľskej príručky....4
Bezpečnostné opatrenia....4
Inštalácia mikrovlnnej rúry....5
Nastavenie času....6
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry....6
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry....7
Čo treba robiť v prípade pochybností alebo problémov....7
Varenie/prihrievanie....8
Zmeny úrovní výkonov a času....8
Zastavenie varenia....9
Nastavenie času varenia....9
Používanie funkcie automatického varenia....10
Používanie funkcie automatického opätovného ohrievania....11
Používanie funkcie výkonného rozmrazovania....12
Používanie automatickej funkcie....13
Viacstupňové varenie....14
Rýchle predhrievanie rúry....14
Varenie prúdením tepla....15
Grilovanie....15
Výber príslušenstva....16
Kombinovanie mikrovlnnej rúry a grilu....16
Kombinovanie mikrovlnnej rúry a prúdenia tepla....17
Používanie funkcie varenia z pamäte....18
Používanie funkcie pozbavenia zápachu....18
Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry....19
Používanie zapnutia/vypnutia zvuku....19
Sprievodca náčiním na varenie....20
Sprievodca varením....21
Čistenie mikrovlnnej rúry....29
Uskladnenie a oprava vašej mikrovlnnej rúry....30
Technické údaje....30
Testovacie jedlo....31

CE

Planet First 100% Recycled Paper

Táto príručka sa vyrobila zo 100 % recyklovaného papiera.

Kód č.: DE68-03714F-01

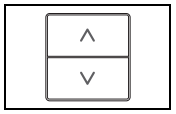
SK

„Rýchly“ sprievodca s náhľadom

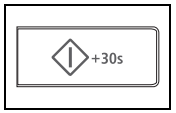
Chcem uvariť trochu jedla

1. Umiestnite jedlo do rúry.
   Stlačte tlačidlo **Mikrovlnná rúra** ( ).

2. Stláčajte tlačidlo **Mikrovlnná rúra** ( ), kým sa nezobrazí vhodná úroveň výkonu.

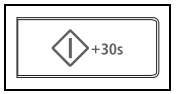


3. Vyberte čas varenia tak, že podľa potreby stlačíte tlačidlo (∧) a (∨).



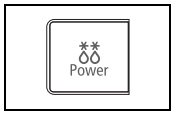
4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** (◇).
   Výsledok: Spustí sa varenie.
   - ◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Chcem pridať dodatočných 30 sekúnd

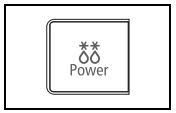


Nechajte jedlo v rúre.
Jeden alebo viackrát stlačte tlačidlo **+30s**, aby ste zakaždým pridali dodatočných 30 sekúnd.

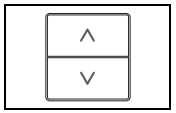
Chcem výkonne rozmraziť trochu jedla



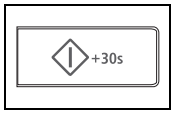
1. Umiestnite mrazené jedlo do rúry.
   Stlačte tlačidlo **Funkcie výkonného rozmrazovania** ( ) (Výkonné rozmrazovanie).



2. Stlačením tlačidla **Funkcie výkonného rozmrazovania** ( ) vyberajte kategóriu jedla, kým sa nezobrazí požadovaná kategória.

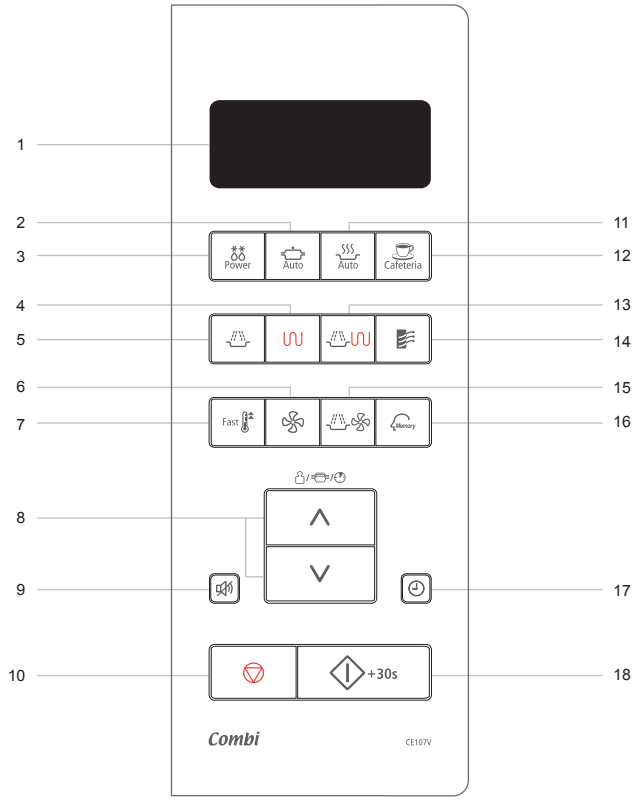


3. Vyberte hmotnosť tak, že podľa potreby stlačíte tlačidlo (∧) a (∨).



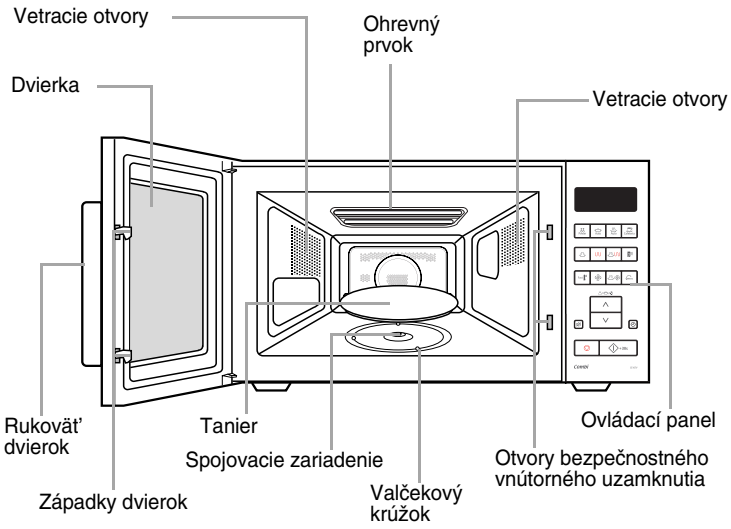
4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** (◇).
   Výsledok: Spustí sa rozmrazovanie.
   - ◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Ovládací panel



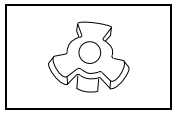
1. Displej
2. Tlačidlo funkcie Automatického varenia
3. Tlačidlo funkcie Výkonného rozmrazovania
4. Tlačidlo Grilu
5. Tlačidlo Mikrovlnnej rúry
6. Tlačidlo Prúdenia tepla
7. Tlačidlo Výberu rýchleho predhrievania
8. Tlačidlo Nahor/Nadol (Hmotnosť/ Porcia/Čas)
9. Tlačidlo Zap./Vyp. zvuku
10. Tlačidlo Zastaviť/Zrušiť
11. Tlačidlo funkcie Automatického opätovného ohrievania
12. Tlačidlo Automatického varenia
13. Tlačidlo Mikrovlnnej rúry + Grilu
14. Tlačidlo Pozbavenia zápachu
15. Tlačidlo Mikrovlnnej rúry + Nastavenia prúdenia tepla
16. Tlačidlo Pamäte
17. Tlačidlo Nastavenia hodín
18. Tlačidlo Spustiť/+30s

Rúra

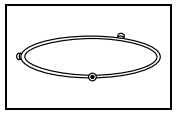


Príslušenstvo

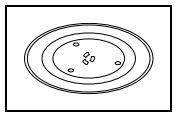
V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.



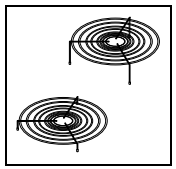
1. **Spojovacie zariadenie** sa musí správne umiestniť nad hriadeľom motora v základnej časti rúry.
   Účel: Spojovacie zariadenie otáča tanier.



2. **Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.
   Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.



3. **Tanier** sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu.
   Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.



4. **Kovové stojany** (Vysoký stojan, nízky stojan) sa umiestňujú na tanier.
   Účel: Kovové stojany sa dajú použiť na varenie dvoch jedál súčasne. Malé jedlo môžete umiestniť na tanier a druhá jedlo na stojan. **Kovové stojany môžete použiť pri grilovaní, prúdení tepla a kombinovanom varení**.

SK

SK

Používanie tejto používateľskej príručky

Ďakujeme vám, že ste si zakúpili mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Vaša používateľská príručka obsahuje mnoho cenných informácií o varení s vašou novou mikrovlnnou rúrou:

- ***Bezpečnostné opatrenia***
- ***Príslušenstvo a náčinie na varenie***
- ***Užitočné tipy pre varenie***

Z vnútornej časti krytu nájdete rýchleho sprievodcu s náhľadmi, ktorý vysvetľuje tri základné činnosti varenia:

- ***Varenie (režim mikrovlnnej rúry)***
- ***Rozmrazovanie***
- ***Pridanie dodatočných 30 sekúnd, ak je jedlo nedostatočne uvarené alebo vyžaruje dodatočné prihriatie***

Na zadnej strane príručky nájdete obrázky rúry a hlavne ovládací panel, aby ste jednoduchšie našli tlačidlá.

Obrázky v podrobných postupoch používajú dva rôzne symboly.

Dôležité **Poznámka**

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA NA PREDCHÁDZANIE MOŽNÉHO VYSTAVENIA SA NADMERNÉMU MIKROVLNNÉMU ŽIARENIU

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

(a) Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladať do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.

(b) Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.

(c) Rúru neprevádzkujte, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr zaškolený od výrobcu. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:
(1) dvierok (ohnuté)
(2) pántov dvierok (rozbité alebo uvoľnené)
(3) tesnení dvierok a tesniacich povrchov

(d) Rúru nemôže nastavovať ani opravovať ktokoľvek iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.

Bezpečnostné opatrenia

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA. POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Pred varením jedla alebo kvapalín v mikrovlnnej rúre overte, či sa vykonali nasledujúce bezpečnostné opatrenia.

- Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry. **NEPOUŽÍVAJTE** žiadne kovové nádoby, obedné súpravy so zlatými alebo striebornými ozdobami, grilovacie ihly, vidličky atď.
  Odstráňte zakrútené upevňovacie drôtiky z papiera alebo plastových vreciek.
  Dôvod: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru.
- Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, dávajte pozor na rúru z dôvodu ich možného vznietenia.
  Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie papiera alebo oblečenia.
- Malé množstvá jedla vyžadujú kratšie časy varenia alebo ohrievania. Umožnenie normálnych časov môže spôsobiť ich prehriatie alebo zhorenie.
- Ak si všimnete dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.
- Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou. Aby sa zabránilo v tejto situácii, po vypnutí rúry ju nechajte **VŽDY** v nečinnosti aspoň 20 minút, aby sa mohla vyrovnať teplota.
  Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní.
  V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI:
  * ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody,
  * zakryte ho čistým suchým kusom látky,
  * nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pleťové mlieka.
- **NIKDY** nádobu nenapĺňajte po horný okraj a vyberte si nádobu, ktorá je širšia pri hornom okraji ako pri dolnom, čím zabránite prevretiu kvapaliny cez okraj. Fľašky s úzkymi hrdlami môžu v prípade prehriatia vybuchnúť.
  NIKDY neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť.
- Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou sa musí zamiešať alebo zatriasť a teplota sa musí skontrolovať pred konzumáciou, aby sa predchádzalo popáleninám.
- Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania.
  Tiež neohrievajte vzduchotesné alebo vákuovo uzatvorené fľašky, poháriky, nádoby, orechy v škrupinách, paradajky atď.
- Rúra sa musí pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.
- Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.
- **NEZAKRÝVAJTE** ventilačné otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože sa z rúry odsáva horúci vzduch.
  Rúra sa môže prehriať a automaticky sa vypnúť. Nefunkčná bude až pokým sa dostatočne neochladí.
- Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry **VŽDY** používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu.

Bezpečnostné opatrenia (pokračovanie)

- **NEDOTÝKAJTE** sa ohrevných prvkov alebo vnútorných stien rúry, kým sa rúra neschladí.
- Sieťový kábel alebo zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo ohrievaných povrchov.
  Neprevádzkujte toto zariadenie, ak má poškodený sieťový kábel alebo zástrčku.
- Pri otváraní dvierok stojte od rúry na vzdialenosť rúk.

Dôvod: Horúci vzduch alebo uvoľnená para môže spôsobiť obarenie.

- Počas prevádzky môžete počuť praskanie (hlavne v prípade prepnutia do režimu rozmrazovania).

Dôvod: Tento zvuk je normálny, keď sa mení výstup elektrického napájania.

- **NESPÚŠ AJTE** mikrovlnnú rúru, ak je prázdna. Z bezpečnostných dôvodov sa automaticky odpojí napájanie. Rúru môžete normálne prevádzkovať po 30 minútach bez činnosti.
  Počas celej doby je dobré nechať v rúre pohárik s vodou. Voda absorbuje mikrovlnnú energiu, ak sa rúra omylom spustí.
- Mikrovlnná rúra sa nemôže umiestniť do skrinky.

DÔLEŽITÉ

- Vašim deťom nemôžete **NIKDY** dovoliť používať alebo sa hrať s mikrovlnnou rúrou. Tiež ich nemôžete nechať bez dozoru v blízkosti zapnutej mikrovlnnej rúry. Zaujímavé predmety pre deti nemôžete skladovať alebo skrývať rovno nad rúrou.
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na nich nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.
- Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.
- **NEPOUŽÍVAJTE** veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla. (ak je súčasťou výbavy)

VAROVANIE:
Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.

VAROVANIE:
Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.

VAROVANIE:
Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.

VAROVANIE:
Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.

VAROVANIE:
Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelej osoby kvôli vytváraným teplotám.

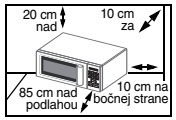
VAROVANIE:
Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Nedovoľte prístup malých detí.

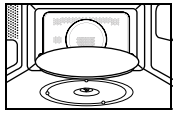
- Z bezpečnostných dôvodov nečistite spotrebič prúdovou tryskou alebo čističom pod vysokým tlakom.

Inštalácia mikrovlnnej rúry

SK

Rúru umiestnite na plochý rovný povrch 85 cm nad zemou. Povrch musí byť dostatočne silný, aby bezpečne uniesol hmotnosť rúry.





1. Keď inštalujte svoju rúru, uistite sa, že má dostatočné vetranie tak, že necháte aspoň 10 cm (4 palce) priestoru za rúrou a na bočných stranách a 20 cm (8 palcov) nad rúrou.
2. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry.
   Nainštalujte valčekový krúžok a tanier.
   Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.
3. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.

☛ Ak je poškodený prívodný kábel, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo montáž, ktorá je dostupná od výrobcu alebo jeho servisného technika.
Pre vašu osobnú bezpečnosť zapojte kábel do trojkolíkovej 230 voltovej, 50 Hz uzemnenej zásuvky so striedavým prúdom. Ak je poškodený napájací kábel tohto zariadenia, musí sa vymeniť za špeciálny kábel.

☛ Mikrovlnnú rúru nemontujte v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

SK

Nastavenie času

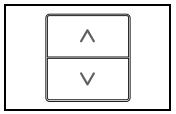
Vaša mikrovlnná rúra má vstavané hodiny. Keď sa zapojí napájanie, na displeji sa automaticky zobrazí „12:00“. Nastavte aktuálny čas. Čas môžete zobrazit’ v 12-hodinovom alebo 24-hodinovom zobrazovaní. Hodiny musíte nastavit’ vtedy, keď:

- ***po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,***
- ***bol výpadok elektrickej energie.***

✉ Počas prepínania na letný čas a z letného času, prípadne zimného času nezabudnite vynulovať hodiny.

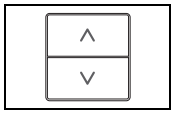
1. Aby ste zobrazili čas v... Potom stlačte tlačidlo ⏲ ...

12-hodinovom zobrazovaní Raz
24-hodinovom zobrazovaní Dvakrát



2. Stlačením tlačidiel (∧) a (∨) nastavíte hodinu.

3. Stlačte tlačidlo ⏲.



4. Stlačením tlačidiel (∧) a (∨) nastavíte minútu.

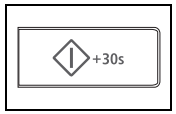
5. Keď sa zobrazí správny čas, stlačte tlačidlo ⏲, aby sa spustili hodiny.
Výsledok: Čas sa zobrazí vždy, keď mikrovlnnú rúru nepoužívate.

Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovat’, či rúra počas celej doby správne funguje. Ak máte pochybnosti, obrát’te sa na časť na stránke s názvom „Čo treba robiť v prípade pochybností alebo problémov“.

✉ Rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky. Tanier musí byť v rúre vo svojej polohe Ak sa použije iná ako maximálna (100% - 900 W) úroveň výkonu, vode trvá dlhšie, kým zovrie.

Otvorte dvierka rúry tak, že potiahnete za rukoväť na pravej strane dvierok. Na tanier umiestnite pohár s vodou. Zatvorte dvierka.



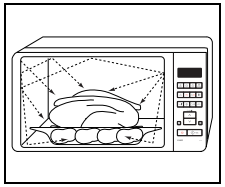
Stlačte tlačidlo **Spustit’** (◇) a nastavte čas na 4 až 5 minút tak, že stlačíte tlačidlo **Spustit’** (◇) toľkokrát, koľko to bude potrebné.
Výsledok: Rúra zahreje vodu za 4 alebo 5 minút. Voda by sa potom mala variť.

Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Uvoľnená energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo svoju formu alebo farbu.
Mikrovlnnú rúru môžete použiť' na:

- ***Rozmrazovanie***
- ***Prihrievanie***
- ***Varenie***

Princíp varenia



1. Mikrovlnné žiarenie vytvorené magnetronom a odrážané vo vnútornom priestore sa rovnomerne rozšíri, keď sa jedlo otáča na tanieri. Jedlo sa vďaka tomu rovnomerne uvarí.
2. Mikrovlnné žiarenie sa absorbuje do jedla až do hĺbky približne 1 palca (2,5 cm). Varenie potom pokračuje, keď sa teplo rozptýli v rámci jedla.
3. Čas varenia sa odlišuje v závislosti od používanej nádoby a vlastností jedla:
   - Množstva a hustoty
   - Obsahu vody
   - Úvodnej teploty (zmrazené alebo nie)

☛ Pretože sa stred jedla varí rozptyľovaním tepla, varenie pokračuje aj po vybratí jedla z rúry. Čas odstátia uvedený v receptoch a tejto brožúrke sa musí preto rešpektovať, aby sa zaistilo:
- rovnomerné uvarenie jedla až do stredu,
- rovnaká teplota v rámci jedla.

Čo treba robiť' v prípade pochybností alebo problémov

Oboznámenie sa s novým zariadením vždy chvíľku trvá. Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie. Môže vám ušetrit' čas a problémy spôsobené nepotrebným požiadaním o servis.

◆ Nasledujúce prípady sú normálne javy.
- Kondenzácia v rúre
- Prietok vzduchu okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Odraz svetla okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Unikajúca para z oblasti dvierok alebo ventilačných otvorov

◆ Jedlo sa vôbec neuvarilo
- Nastavili ste správne časovač a stlačili tlačidlo **Spustiť'** (⏀)?
- Sú dvierka zatvorené?
- Preťažili ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie prerušovača obvodu?

◆ Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené
- Nastavili ste vhodnú dĺžku varenia pre daný typ jedla?
- Vybrali ste vhodnú úroveň výkonu?

◆ V rúre je počuť' iskrenie a praskanie (iskriaci oblúk)
- Použili ste riad s kovovými ozdobami?
- Nechali ste v rúre vidličku alebo iné kovové kuchynské náčinie?
- Nie je v blízkosti vnútorných stien hliníková fólia?

◆ Rúra spôsobuje rušenie rádioprijímačov alebo televízorov
- Počas prevádzky rúry môžete badať' jemné rušenie televízorov alebo rádioprijímačov. Normálny stav.
  * Riešenie: Namontujte rúru ďalej od televízorov, rádií a antén.
- Ak mikroprocesor rúry zaznamená rušenie, zobrazenie sa môže vynulovať'.
  * Riešenie: Odpojte sieťovú zástrčku a znova ju pripojte. Vynulujte čas.

◆ Správa „E - 24“ naznačuje
- Správa „E - 24“ sa automaticky aktivuje pred prehriatím mikrovlnnej rúry. Ak by sa aktivovala správa „E - 24“, stlačte tlačidlo „Zastavit'/zrušit'“ na použitie režimu spustenia.

Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešit', potom kontaktujte vaše miestne stredisko služieb zákazníkom spoločnosti SAMSUNG.

Prečítajte si nasledujúce informácie;

- ***Model a sériové čísla, ktoré sú za normálnych okolností vytlačené na zadnej strane rúry***
- ***Vaše záručné podmienky***
- ***Jasný popis problému***

Potom kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

SK

Varenie/prihrievanie

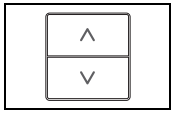
Nasledujúci postup vysvetľuje ako varit' alebo opätovne zohrievat' jedlo.

☛ Pred nechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.

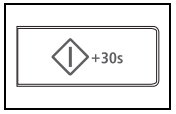
Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka. Mikrovlnnú rúru nikdy nezapínajte, keď je prázdna.

1. Stlačte tlačidlo **Mikrovlnná rúra** ( ). Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby: (režim mikrovlnnej rúry)

2. Opätovným stlačením tlačidla **Mikrovlnná rúra** ( ) vyberte vhodnú úroveň napájania, až kým sa nezobrazí príslušný výstupný výkon. Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke úrovne výkonu.



3. Nastavte čas varenia tak, že stlačíte tlačidlá (∧) a (∨). Výsledok: Zobrazí sa čas varenia.



4. Stlačte tlačidlo **Spustit'** ( ). Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčat'. Začne sa varenie. Keď sa dokončí:
- Rúra zapípa a „0“ štyrikrát zabliká. Rúra bude následne pípat' raz za minútu.

✉ Ak by ste chceli zistit' aktuálnu úroveň výkonu v priestore rúry, stlačte raz tlačidlo **Mikrovlnná rúra** ( ). Ak chcete zmenit' úroveň výkonu počas varenia, dvakrát alebo viackrát stlačte tlačidlo **Mikrovlnná rúra** ( ), aby ste vybrali požadovanú úroveň výkonu.

Rýchle spustenie

✉ Ak si želáte na krátky čas ohriat' jedlo pri maximálnom výkone (900 W), jednoducho môžete tiež stlačit' raz tlačidlo **Spustit'** ( ) pre každých 30 sekúnd času varenia. Rúra sa okamžite spustí.

Zmeny úrovní výkonov a času

Funkcia úrovne výkonu vám umožní prispôsobit' množstvo vyžarovanej energie, a tým aj čas, ktorý je potrebný na uvarenie alebo prihriatie jedla, v závislosti od jeho typu a kvality. Môžete si vybrat' zo šiestich úrovní výkonu.

Úroveň výkonu	Percento	Výstup
VYSOKÁ	100 %	900 W
STREDNE VYSOKÁ	67 %	600 W
STREDNÁ	50 %	450 W
STREDNE NÍZKA	33 %	300 W
ROZMRAZOVANIE	20 %	180 W
NÍZKA	11 %	100 W

Čas varenia uvádzaný v receptoch a v tejto brožúrke je v súlade s uvádzanou špecifickou úrovňou výkonu.

Ak vyberiete...	Potom čas varenia musí byt'...
Vyššia úroveň výkonu	Znížený
Nižšia úroveň výkonu	Zvýšený

Zastavenie varenia

Varenie môžete kedykoľvek prerušiť, aby ste mohli:

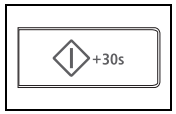
- ***Skontrolovať jedlo***
- ***Otočiť jedlo alebo ho zamiešať***
- ***Nechať ho odstáť***

Na zastavenie varenia...	**Potom...**
Dočasne	Otvorte dvierka. Výsledok: Varenie sa zastaví. Aby ste pokračovali vo varení, opätovne zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo **Spustiť**'(⏀).
Úplne	Stlačte tlačidlo **Zastaviť**'(▽). Výsledok: Varenie sa zastaví. Ak si želáte zrušiť nastavenia varenia, opätovne stlačte tlačidlo **Zastaviť**' (▽).

Nastavenie času varenia

Čas varenia môžete zvýšiť jedným stlačením tlačidla +30s pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.

- ***Skontrolovanie, ako pokračuje varenie, a to kedykoľvek tak, že jednoducho otvoríte dvierka***
- ***Zvýšenie zostávajúceho času varenia***



Aby ste zvýšili čas varenia vášho jedla, stlačte raz tlačidlo **Spustiť**' (⏀) pre každých 30 sekúnd, ktoré si želáte pridať'.

- Príklad: Aby ste pridali tri minúty, stlačte šesťkrát tlačidlo **Spustiť**'(⏀).

SK

Používanie funkcie automatického varenia

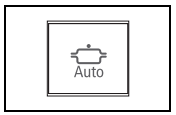
SK

Päť funkcií automatického varenia (Auto) zahŕňa/poskytuje predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.

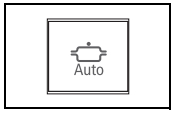
Stlačením tlačidiel (∧) a (∨) môžete nastaviť veľkosť porcie.

☛ Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

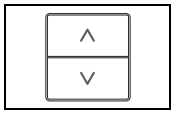
Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka.



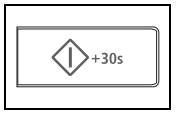
1. Stlačte tlačidlo **Automatické varenie** (Auto).



2. Stlačením tlačidla **Automatické varenie** (Auto) vyberte druh jedla, ktoré varíte. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.



3. Stlačením tlačidiel (∧) a (∨) vyberte veľkosť porcie.



4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** (◇).
Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.
◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania automatického varenia. Programy č. 1 a 2 používajú len mikrovlnnú energiu.

Programy č. 3 a 4 sa prevádzkujú pomocou kombinácie mikrovlnného varenia a grilu.

Program č. 5 sa prevádzkuje pomocou kombinácie mikrovlnného varenia a prúdenia tepla.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odstátie	Odporúčania
1.	**Čerstvá zelenina**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Zeleninu odvážte po umývaní, očistení a narezaní na rovnakú veľkosť. Vložte ich do sklenenej misky s vekom. Pridajte 30 ml (2 lyžice) vody, keď varíte 200-250 g, pridajte 45 ml (3 lyžice), keď 300-450 g a pridajte 60-75 ml (4-5 lyžíc), keď 500-750 g. Po dovarení zamiešajte. Keď varíte väčšie množstvá, zamiešajte raz počas varenia.
2.	**Ošúpané zemiaky**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Zemiaky odvážte po ošúpaní, umývaní a narezaní na rovnakú veľkosť. Vložte ich do sklenenej misky s vekom. Pridajte 45 ml (3 polievkové lyžice) vody, keď varíte 300 až 450 g, pridajte 60 ml (4 lyžice) pre 500 až 750 g.
3.	**Opekaná ryba**	200-300 g (1 ryba) 400-500 g (1-2 kusov) 600-700 g (2 kusov)	3 min.	Potrite kožu celej ryby olejom a pridajte bylinky a koreniny. Ryby položte vedľa seba hlavou k chvostu na vysoký stojan. Hneď po zapípaní ich obráťte.
4.	**Kuracie kúsky**	200-300 g (1 ks) 400-500 g (2 kusov) 600-700 g (3 kusov)	3min.	Kúsky kurať a pomažte olejom a okoreňte ich korením, soľou a paprikou. Umiestnite ich do kruhu na vysoký stojan s pokožkou smerom nadol. Hneď po zapípaní ich obráťte.
5.	**Pečené mäso/ pečená jahňacina**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15min.	Pomažte hovädzie mäso/jahňacie mäso olejom a koreninami (len korením, soľ sa musí pridať po pečení). Položte ho do nízkeho stojana so stranou na odkvapkávanie tuku smerom nadol. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Po pečení a počas odstátia sa musí zabaliť do hliníkovej fólie.

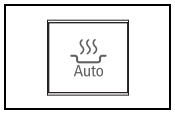
Používanie funkcie automatického opätovného ohrievania

SK

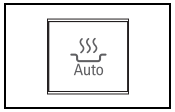
Štyri funkcie automatického varenia (Auto) poskytujú štyri predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovat' časy varenia alebo úroveň výkonu.
Stlačením tlačidiel (∧) a (∨) môžete nastavit' veľkost' porcie.

☛ Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

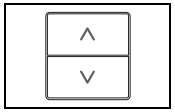
Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka.



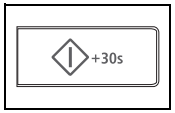
1. Stlačte tlačidlo **Automatické opätovné ohrievanie** (Auto).



2. Stlačením tlačidla **Automatické opätovné ohrievanie** (Auto) vyberte druh jedla, ktoré varíte. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.



3. Stlačením tlačidiel (∧) a (∨) vyberte veľkosť porcie.



4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** (◇).
Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.
◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania automatického prihrievania a varenia. Programy č. 1 a 2 používajú len mikrovlnnú energiu.
Programy č. 3 a 4 sa prevádzkujú pomocou kombinácie mikrovlnného varenia a prúdenia tepla.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odstátie	Odporúčania
1.	**Pripravené jedlo** (chladené)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Umiestnite na keramickú platňu a zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).
2.	**Polievka/ omáčka** (chladená)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min.	Nalejte do hlbokého polievkového taniera alebo misky a počas ohrievania ju zakryte plastovým krytom. Po zapípaní rúry polievku okamžite zamiešajte (po otvorení dvierok bude rúra pokračovať v prevádzke, ale jej funkcie budú zastavené). Pred spustením a po zohriatí opatrne premiešajte.
3.	**Mrazená pizza**	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Umiestnite jednu mrazenú pizzu (-18 °C) na nízky stojan a dve mrazené pizze umiestnite na nízky a vysoký stojan.
4.	**Mrazené chlebové rolky**	100-150 g (2 kusov) 200-250 g (4 kusov) 300-350 g (6 kusov) 400-450 g (8 kusov)	3-5 min.	2 až 6 zmrazených chlebových roliek (-18 °C) položte do kruhu na nízky stojan. Položte 8 mrazených chlebových roliek rovnomerne na nízky a vysoký stojan. Tento program je vhodný pre malé mrazené pekárenské výrobky, ako aj chlebové rolky, taliansky chlieb a malé bagety.

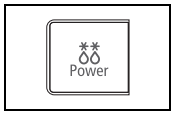
Používanie funkcie výkonného rozmrazovania

SK

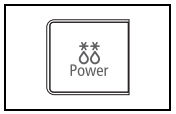
Funkcia výkonného rozmrazovania ( ) vám umožní rozmrazovať mäso, hydinu, ryby, chlieb a ovocie. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavia automaticky. Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

☛ Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

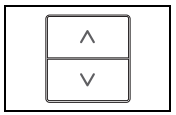
Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite na keramiku do stredu taniera. Zatvorte dvierka.



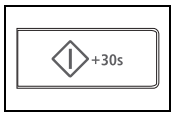
1. Stlačte tlačidlo **Výkonné rozmrazovanie** ( ) (Výkonné rozmrazovanie).



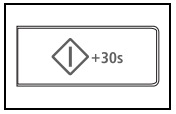
2. Stlačením tlačidla **Výkonné rozmrazovanie** ( ) vyberte druh jedla, ktoré varíte. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.



3. Vyberte hmotnosť jedla tak, že stlačíte tlačidlá (∧) a (∨).



4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** (◇).
Výsledok:
- ◆ Rozmrazovanie sa spustí.
- ◆ Rúra zapípa počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.



5. Opätovne stlačte tlačidlo **Spustiť** (◇), aby ste dokončili rozmrazovanie.
Výsledok: Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

☛ Jedlo môžete tiež rozmrazovať manuálne. Aby ste tak vykonali, vyberte funkciu mikrovlnnej rúry s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti „Rozmrazovanie“ na strana 25.

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy výkonného rozmrazovania, množstvá, časy odstátia a príslušné odporúčania. Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál.

Mäso, hydinu a ryby umiestnite na plochý sklenený tanier alebo na keramický tanier a chlieb a koláč umiestnite na kuchynský papier.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odstátie	Odporúčania
1.	**Mäso**	200-2000 g	20-90 min.	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso.
2.	**Hydina**	200-2000 g	20-90 min.	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura, ako aj pre kuracie časti.
3.	**Ryby**	200-2000 g	20-80 min.	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby, ako aj pre rybacie filety.
4.	**Chlieb/ koláč**	125-1000 g	10-60 min.	Chlieb umiestnite vodorovne na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené). Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy koláčov, sušienok, syrových koláčov a krehkého cesta zo včera. Nie je vhodný pre krátke/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako aj pre koláče obliate čokoládou.
5.	**Ovocie**	100-600 g	5-20 min.	Ovocie rovnomerne rozložte na plochom sklenenom tanieri. Tento program je vhodný pre všetky druhy ovocia.

Používanie automatickej funkcie

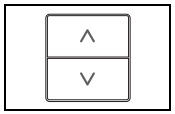
SK

Pri automatickej funkcii ( ) sa čas varenia nastaví automaticky.

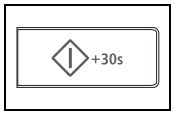
Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

1. Stlačte tlačidlo **Automatická funkcia** ( ).

2. Stlačením tlačidla **Automatická funkcia** ( ) vyberte druh jedla, ktoré varíte. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.



3. Vyberte hmotnosť jedla tak, že stlačíte tlačidlá (∧) a (∨).



4. Stlačte tlačidlo **Spustiť**(◇).
Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.
◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Nasledujúca tabuľka predstavuje automatické programy na prihrievanie nápojov a rozmrazovanie a zahrievanie zamrazených koláčov.

Obsahuje svoje množstvá, prestoje a príslušné odporúčania.

Program č. 1 používa len režim mikrovlnnej rúry. Program č. 2 používa kombináciu mikrovlnného ohrevu a režimu prúdenia.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odstátie	Odporúčania
1.	**Nápoje (Káva, mlieko, čaj a voda)** (Izbová teplota)	150 ml (1 šálka) 300 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	1-2 min.	Kvapalinu vylejte do keramických šálok a prihrievajte nezakryté. Umiestnite 1 šálku do stredu, 2 šálky oproti sebe a 3 alebo 4 šálky do kruhu. Nechajte ich stáť v mikrovlnnej rúre. Pred a po odstátí nápoje zamiešajte. Buďte opatrní počas vyberania šálok (pozrite si bezpečnostné pokyny pre kvapaliny).
2.	**Mrazený koláč**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1 100 g 1200-1 300 g	5-25 min.	Zmrazený koláč umiestnite do stredu a zmrazené koláčiky umiestnite do kruhu na nízkom stojane. Stojan položte do stredu rúry na otočný tanier. Pomocou prúdenia tepla sa koláčik zahreje a schrumkavie. Tento program je vhodný pre koláčiky (okrúhle) a kúsky koláčov, ako napríklad jablkový koláč s chrumkavým vrchom, drobivý koláč, koláč s makom. Nie je vhodný pre koláč s krémovou plnkou a koláč s čokoládovou polevou.

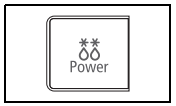
SK

Viacstupňové varenie

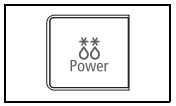
Vaša mikrovlnná rúra sa môže naprogramovať, aby varila jedlo v troch fázach (prúdenie tepla, mikrovlnná rúra + prúdenie tepla a režim rýchleho predhrievania sa nedajú použiť vo viacfázovom varení). Príklad: Chcete výkonne rozmraziť jedlo a uvariť ho bez toho, aby ste po každej fáze museli vynulovať rúru. Preto môžete rozmrazovať a variť 1,8 kg kura v troch fázach:

- ***Rozmrazovanie***
- ***30 minútové varenie mikrovlnným ohrevom***
- ***15 minútové grilovanie***

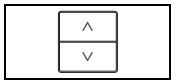
☛ Rozmrazovanie musí byť prvá fáza. Kombinačné varenie a grilovanie sa dá použiť len raz počas zostávajúcich dvoch fáz, avšak mikrovlnné ohrievanie sa dá použiť dvakrát (pri dvoch odlišných úrovniach výkonu).



1. Stlačte tlačidlo **Výkonné rozmrazovanie** (Power) (Výkonné rozmrazovanie).



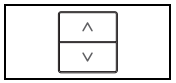
2. Stlačením tlačidla **Výkonné rozmrazovanie** (Power) vyberte druh jedla, ktoré varíte.



3. Vhodným počtom stlačení tlačidiel (∧) a (∨) nastavte hmotnosť (1800 g v príklade).

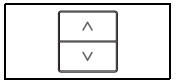
4. Stlačte tlačidlo **Mikrovlnná rúra** ( ).

5. Stlačením tlačidla **Mikrovlnná rúra** ( ) na výber vhodnej úrovne výkonu (v príklade je 450 W) nastavte úroveň mikrovlnného výkonu.

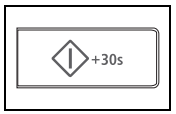


6. Nastavte čas varenia tak, že stlačíte tlačidlá (∧) a (∨) (v príklade je 30 minút)

7. Stlačte tlačidlo **Gril** ( ).



8. Čas varenia nastavíte stlačením tlačidiel (∧) a (∨) (v príklade je 15 minút).



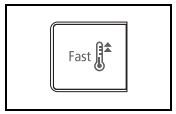
9. Stlačte tlačidlo **Spustiť** (◇).
Výsledok: Spustí sa varenie:
◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Rýchle predhrievanie rúry

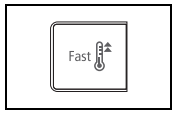
Pri varení prúdením tepla sa odporúča, aby ste predhriali rúry na požadovanú teplotu skôr, ako do nej vložíte jedlo.

Keď rúra dosiahne požadovanú teplotu, uchová sa približne na 10 minút. Následne sa automaticky vypne.

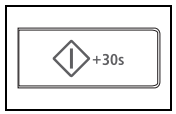
Skontrolujte, či je ohrevný prvok v správnej polohe pre vami požadovaný typ varenia.



1. Stlačte tlačidlo **Rýchle predhrievanie** (Fast).
Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
220 °C(teplota)



2. Raz alebo viackrát stlačte tlačidlo **Rýchle predhrievanie** (Fast), aby ste nastavili teplotu.
(Teplota: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Stlačte tlačidlo **Spustiť** (◇).
Výsledok: Rúra sa predhreje na požadovanú teplotu.
◆ Čas postupného zobrazenia je 8 sekúnd pre zvolený režim varenia a 2 sekundy pre predvolenú teplotu.
Príklad) V režime rýchleho prihrievania pri 200 °C

(zobrazené na 8 sekúnd)

(zobrazené na 2 sekundy)

◆ Po dosiahnutí predvolenej teploty rúra 6-krát zapípa a teplota sa na 10 minút uchová.
◆ Po 10 minútach 4-krát zapípa a zastaví sa prevádzka.

✉ V prípade, že vnútorná teplota dosiahla predvolenú teplotu, rúra zapípa 6-krát, keď sa teplota a predvolená teplota na 10 minút uchovala.

✉ Ak by ste chceli zistiť aktuálnu teplotu v rúre, stlačte tlačidlo **Rýchle predhrievanie** (Fast) .

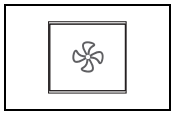
SK

Varenie prúdením tepla

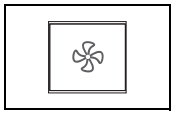
Režim prúdenia tepla vám umožní varit' rovnakým spôsobom ako pri tradičnej rúre. Režim mikrovlnnej rúry sa nepoužíva. Podľa potreby môžete nastavit' teplotu z rozsahu od 40°C po 220°C vo ôsmich predvolených úrovniach. Maximálny čas varenia je 60 minút.

☛ Ak chcete rúru rýchlo predhriat', pozrite si strana 14.
- Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.
- Ak použijete nízky stojan, môžete dosiahnut' lepšie varenie a schrumkavenie.

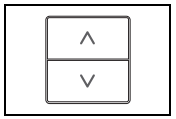
Skontrolujte, či je ohrevný prvok v horizontálnej polohe a či je vo svojej polohe aj tanier. Otvorte dvierka a objekt umiestnite na nízky stojan, ktorý následne položte na otočný tanier.



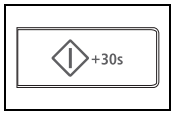
1. Stlačte tlačidlo **Prúdenie tepla** ( ).
Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
(režim prúdenia tepla)
220 °C(teplota)



2. Raz alebo viackrát stlačte tlačidlo **Prúdenie tepla** ( ), aby ste nastavili teplotu.
(Teplota: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Nastavte čas varenia tak, že stlačíte tlačidlá (∧) a (∨).



4. Stlačte tlačidlo **Spustit'** ( ).
Výsledok: Spustí sa varenie:
◆ Čas postupného zobrazenia je 8 sekúnd pre predvolený čas varenia a 2 sekundy pre predvolenú teplotu.
Príklad) 30 minútový čas varenia pri 200 °C

(zobrazené na 8 sekúnd)

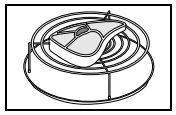
(zobrazené na 2 sekundy)

◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípat' raz za minútu.

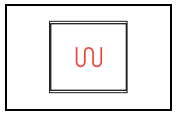
✉ Ak by ste chceli zistit' aktuálnu teplotu v rúre, stlačte tlačidlo **Rýchle predhrievanie** ( ) .

Grilovanie

Gril vám umožní rýchlo ohrievat' a opekat' jedlo bez použitia mikrovlnnej rúry.
- ***Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.***
- ***Ak použijete vysoký stojan, môžete dosiahnut' lepšie varenie a výsledky grilovania.***

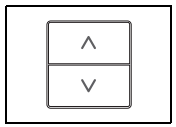


1. Otvorte dvierka a umiestnite jedlo na stojan.

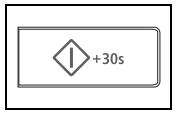


2. Stlačte tlačidlo **Gril** ( ).
Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
(režim grilu)

- Nemôžete nastavit' teplotu grilu.



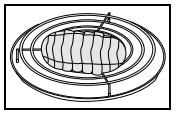
3. Nastavte čas varenia tak, že stlačíte tlačidlá (∧) a (∨).
- Maximálny čas grilovania je 60 minút.



4. Stlačte tlačidlo **Spustit'** ( ).
Výsledok: Spustí sa grilovanie:
◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípat' raz za minútu.

SK

Výber príslušenstva



Bežné varenie prúdením tepla vyžaduje náčinie na varenie. Mali by ste však používať len náčinie na varenie, ktoré by ste použili pri normálnej rúre.

Nádoby vhodné do mikrovlnnej rúry nie sú zvyčajne vhodné pre varenie prúdením tepla. Nepoužívajte plastové nádoby, riady, papierové poháriky, utierky atď.

Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (mikrovlnná rúra a gril alebo prúdenie tepla), použite iba riady, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Kovové pomôcky alebo kuchynské riady môžu poškodiť vašu rúru.

☛ Ďalšie podrobnosti o vhodných pomôckach alebo riadoch nájdete v časti Sprievodca náčiním na varenie na strana 20 .

Kombinovanie mikrovlnnej rúry a grilu

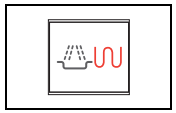
Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovať s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.

☛ VŽDY používajte náčinie na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.

Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

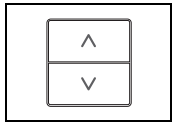
Ak použijete vysoký stojan, môžete zdokonaliť varenie a grilovanie.

Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo na stojan, ktorý je najvhodnejší pre typ vareného jedla. Stojan umiestnite na tanier. Zatvorte dvierka.

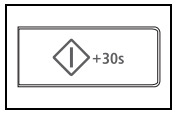


1. Stlačte tlačidlo **Mikrovlnné ohrievanie + gril** (⏦).
   Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
   ⏦ (kombinovaný režim mikrovlnnej rúry a grilu)
   600 W (výstupný výkon)

2. Opätovným stlačením tlačidla **Mikrovlnné ohrievanie + gril** (⏦) vyberte vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná výstupná úroveň (300-600 W).
   - Nemôžete nastaviť teplotu grilu.



3. Nastavte čas varenia tak, že stlačíte tlačidlá (∧) a (∨).
   - Maximálny čas varenia je 60 minút.



4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** (◇).
   Výsledok:
   - ◆ Spustí sa kombinované varenie.
   - ◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Kombinovanie mikrovlnnej rúry a prúdenia tepla

SK

Kombinačné varenie používa mikrovlnnú energiu a ohrievanie prúdením tepla. Nevyžaduje sa predhrievanie, pretože mikrovlnná energia je okamžite dostupná.

V kombinačnom režime sa môže varit' mnoho jedál, a to obzvlášt':

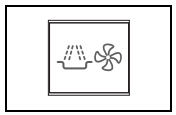
- ***Pečené mäso a hydina***
- ***Koláče a múčniky***
- ***Vaječné a syrové jedlá***

☛ VŽDY používajte náčinie na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.

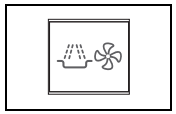
Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

Ak použijete nízky stojan, môžete dosiahnuť lepšie varenie a schrumkavenie.

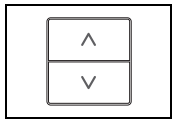
Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite na tanier alebo na nízky stojan, ktorý sa potom musí položit' na tanier. Zatvorte dvierka.



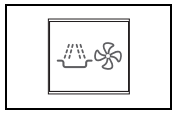
1. Stlačte tlačidlo **Mikrovlnná rúra + prúdenie tepla** ( ).
Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
(kombinovaný režim mikrovlnnej rúry a prúdenia tepla)
600 W (výstupný výkon: Za 2 sekundy prepne na nasledujúci režim teploty)
220 °C(teplota)



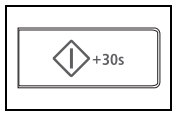
2. Teplotu vyberte stlačením tlačidla **Mikrovlnná rúra + prúdenie tepla** ( ).
(Teplota: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Nastavte čas varenia tak, že stlačíte tlačidlá (∧) a (∨).
- Maximálny čas varenia je 60 minút.



4. Opakovaným stláčaním tlačidla **Mikrovlnná rúra + prúdenie tepla** ( ) nastavte vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná výstupná úroveň
(600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Stlačte tlačidlo **Spustit'** (◇).
Výsledok:
- ◆ Spustí sa kombinované varenie.
- ◆ Rúra sa zahreje na požadovanú teplotu a mikrovlnné varenie pokračuje, kým neuplynie čas varenia.
- ◆ Čas postupného zobrazenia je 8 sekúnd pre predvolený čas varenia a 2 sekundy pre predvolenú teplotu.
  Príklad) 30 minútový čas varenia pri 200 °C

(zobrazené na 8 sekúnd)

(zobrazené na 2 sekundy)

- ◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípat' raz za minútu.

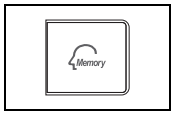
✉ Ak by ste chceli zistit' aktuálnu teplotu v rúre, stlačte tlačidlo **Rýchle predhrievanie** ( ) .

SK

Používanie funkcie varenia z pamäte

Ak často varíte alebo prihrievate rovnaké typy jedál, môžete uložit' čas varenia a úrovne výkonu v pamäti rúry, aby ste ich nemuseli stále vynulovat'.

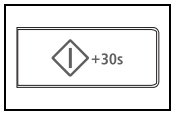
Uloženie nastavení



1. Na naprogramovanie... Potom stlačte tlačidlo Memory.

Nastavenia	Raz (Zobrazí sa **P**)
Vynulovania	Dvakrát (Zobrazí sa **P**)

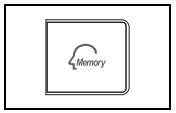
2. Bežným spôsobom nastavte program varenia (mikrovlnná energia, gril, mikrovlnná energia + gril, prúdenie tepla, mikrovlnná energia + prúdenie tepla)



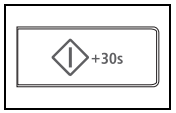
3. Stlačte tlačidlo **Spustit'** (◇).
Výsledok: Vaše nastavenia sú teraz uložené v pamäti rúry.

Používanie nastavení

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera.



1. Stlačte tlačidlo Memory.



2. Stlačte tlačidlo **Spustit'** (◇).
Výsledok: Jedlo sa uvarí podľa pokynov.

Používanie funkcie pozbavenia zápachu

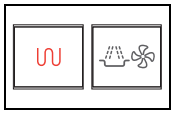
Použite túto funkciu po varení jedla s výraznou vôňou, prípadne vtedy, keď je vnútro rúry zadymené.
Najskôr vyčistite vnútro rúry.

Po dokončení čistenia stlačte tlačidlo **Pozbavenie zápachu**. Zaznejú štyri pípnutia.

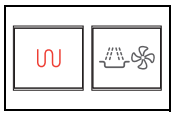
- Čas pozbavenia zápachu sa určil na 5 minút.
- Stlačením tlačidla +30s môžete tiež nastaviť' čas funkcie **Pozbavenia zápachu**.
- Maximálny čas pozbavenia zápachu je 15 minút.

Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry

Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej poistky, ktorý umožní „uzamknutie“ rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto ju nevie ovládať, ju nebude môcť náhodne ovládať.
Rúra sa môže kedykoľvek uzamknúť.



1. Súčasne (asi na tri sekundy) stlačte tlačidlá **Gril** ( ) a **Mikrovlnný ohrev + prúdenie tepla** ( ).
   Výsledok:
   - Rúra je uzamknutá.
   - Zobrazí sa nasledujúca indikácia „**L**“.



2. Súčasne (asi na tri sekundy) opätovne stlačte tlačidlá **Gril** ( ) a **Mikrovlnný ohrev + prúdenie tepla** ( ).
   Výsledok: Rúru budete môcť normálne používať.

Používanie zapnutia/vypnutia zvuku

Vždy, keď budete chcieť môžete zapnúť/vypnúť zvuk.

1. Stlačte tlačidlá **Zapnutie/vypnutie zvuku** ( ).
   Výsledok: Rúra nezapípa, aby naznačila koniec funkcie.

2. Aby ste prepli zapnutie/vypnutie zvuku späť na zapnuté, opätovne stlačte tlačidlá **Zapnutia/vypnutia zvuku** ( ).
   Výsledok: Rúra bude normálne fungovať.

Sprievodca náčiním na varenie

SK

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady.

Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako bezpečné pre mikrovlnnú rúru, nemusíte mať žiadne obavy.

Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

Náčinie na varenie	Vhodné pre mikrovlnné žiarenia	Komentáre
Hliníková fólia	✓✗	Je možné použiť v malých množstvách pre ochranu oblastí pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Podnos na schrumkavenie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako osem minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		Môže sa používať na ohrievanie jedla.
• Polystyrénové šálkové nádoby	✓	Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
• Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
• Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.
• Sklenené džbány	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov		
• Riady	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
• Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	✗	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Zmraštiteľná fólia	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemalo by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
• Vrecká do mrazničky	✓✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné pre rúru. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo mastný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

✓ :Odporúča sa
✓✗:Používajte opatrne
✗ :Nebezpečné

Sprievodca varením

MIKROVLNNÉ RÚRY

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.
Mikrovlnné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

VARENIE

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudingy, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

Zakrytie počas varenia

Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi: napr. keramickou platňou, plastovým krytom, zmraštiteľnou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

Trvanie

Po skončení varenia je odstátie dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.
Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia zakryte.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	5-6	2-3	Pridajte 15 ml (1 lyžicu) studenej vody.
Brokolica	300 g	600 W	8-9	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Hrášok	300 g	600 W	7-8	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zelené fazuľky	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (mrkvy/hrášok/ kukurica)	300 g	600 W	7-8	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (Čínsky štýl)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.

CE107V_XEH-03714F_SK.fm Page 22 Monday, August 17, 2009 11:30 AM

SK

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom – ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté.
Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posoľte alebo pridajte bylinky a maslo.
Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny: Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté.
Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Biela ryža (predvarená)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Pridajte 500 ml studenej vody. Pridajte 750 ml studenej vody.
Tmavá ryža (predvarená)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Pridajte 500 ml studenej vody. Pridajte 750 ml studenej vody.
Zmiešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250 g	900 W	16-17	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešané zrná (ryža + obilie)	250 g	900 W	17-18	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250 g	900 W	10-11	5	Pridajte 1 000 ml horúcej vody.

Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2 až 3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody (pozrite tabuľku). Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3 minútového odstátia zakryte.

Rada: Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké časti. Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

Všetka čerstvá zelenina sa musí variť s využitím úplného mikrovlnného výkonu (900 W).

Jedlo	Porcia	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Brokolica	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu.
Ružičková kapusta	250 g	6-6½	3	Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkových lyžíc) vody.
Mrkvy	250 g	4½-5	3	Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu.
Cukiny	250 g	4-4½	3	Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu.
Baklažán	250 g	3½-4	3	Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.
Pór	250 g	4-4½	3	Pór nasekajte na hrubé plátky.
Hríby	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtiecť.
Cibule	250 g	5-5½	3	Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody.
Korenie	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájajte na malé plátky.
Zemiaky	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny.
Kaleráb	250 g	5½-6	3	Kaleráb nakrájajte na malé kocky.

CE107V_XEH-03714F_SK.fm Page 23 Monday, August 17, 2009 11:30 AM

PRIHRIEVANIE

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné rúry a sporáky.
Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou aspoň +18 až +20 °C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

Príprava a zakrytie

Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno – majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

Úrovne výkonu a miešanie

Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 900 W zatiaľ, čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.
Pomoc nájdete v tabuľkách.
Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlostivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče).
Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte.
Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu). Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

Ohrievanie a odstátie

Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas – pre referenciu do budúcnosti.
Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.
Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť – aby sa vyrovnala teplota. Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.
Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

PRIHRIEVANIE KVAPALÍN

Po vypnutí rúry ju nechajte vždy v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. Aby ste zabránili výbušnému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestniť lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešať ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.

PRIHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

DETSKÁ STRAVA:
Vyprázdnite do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: medzi 30-40 °C.
DETSKÉ MLIEKO:
Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Opätovne zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatraste a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka diet'atku vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: pribl. 37 °C.

POZNÁMKA:

Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu. Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

CE107V_XEH-03714F_SK.fm Page 24 Monday, August 17, 2009 11:30 AM

SK

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minút nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minút nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detské mlieko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 1 min. až 1 min. 10 s.	2-3	Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte odstáť najmenej na 3 minúty. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu.

Prihrievanie tekutín a jedla

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálka) 300 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté: Umiestnite 1 šálku do stredu, 2 oproti sebe a 3 do kruhu. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte.
Polievka (chladená)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Nalejte do hlbokého keramického taniera alebo hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.
Dusené mäso (chladené)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Dusené mäso vložte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	3½-4½	3	Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte.
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4-5	3	Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Plátky mäsa (chladené)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.
Syrové Fondue pripravené na podávanie (chladené)	400 g	600 W	6-7	1-2	Vložte syrové fondue pripravené na podávanie do vhodne veľkej misky z ohňovzdorného skla s vekom. Počas a po prihriatí príležitostne zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte.

CE107V_XEH-03714F_SK.fm Page 25 Monday, August 17, 2009 11:30 AM

Sprievodca varením (pokračovanie)

ROZMRAZOVANIE

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.

Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopit'. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.

Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráť te, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky. Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.
Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými pásikmi hliníkovej fólie.

Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zahrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstát' aspoň 20 minút.
Rybu, mäso a hydinu nechajte odstát', aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletné rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obrát'te sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

Rada: Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a menšie množstvá trvajú kratšie ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

Všetko mrazené jedlo by sa malo rozmrazovať s použitím úrovne výkonu rozmrazovania (180 W).

Jedlo	Porcia	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Mäso				
Nakrájané hovädzie mäso	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Mäso umiestnite na rovný keramický plech. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevrát'te!
Bravčové rezne	250 g	7-8		
Hydina				
Kúsky kurat'a	500 g (2 kusov)	14-15	15-60	Najskôr vložte kúsky kurat'a kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevrát'te!
Celé kura	1 200 g	32-34		
Ryba				
Rybie prsty	200 g	6-7	10-25	Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Zakryte užšie časti prstov a chvost celej ryby obaľte do hliníkovej fólie. V polovici rozmrazovania prevrát'te!
Celá ryba	400 g	11-13		
Ovocie				
Bobuľové plody	300 g	6-7	5-10	Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom)
Chlieb				
Rožky (každý približne 50 g)	2 ks 4 ks	1-1½ 2½-3	5-20	Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevrát'te!
Hrianka/ sendvič	250 g	4-4½		
Nemecký chlieb (múka + ražná múka)	500 g	7-9		

CE107V_XEH-03714F_SK.fm Page 26 Monday, August 17, 2009 11:30 AM

SK

GRIL

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Fungujú vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie opečenie. Predhriatie grilu na 4 minúty zaistí rýchlejšie zhnednutie jedla.

Kuchynské náčinie pre grilovanie:

Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kovy. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na grilovanie:

Kotlety, klobásy, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hrianok s oblohou.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:

Vždy, keď sa použije len režim grilu, nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

MIKROVLNNÁ RÚRA + GRIL

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombinačné režimy:
600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným ohrevom a grilom

Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť ohňovzdorné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné pre varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:

Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opiecť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:

Vždy, keď sa použije kombinovaný režim (mikrovlnná energia + gril), nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.
Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opiecť z obidvoch strán.

Sprievodca grilovaním čerstvých potravín

2-3 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.
Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.
Pri ich vyberaní používajte chňapky.

Čerstvé jedlo	Porcia	Výkon	1. strana - trvanie (min)	2. strana - trvanie (min)	Pokyny
Plátky hrianok	4 ks (každý 25 g)	Len grilujte	2-3	1-2	Plátky hrianok položte vedľa seba na vysoký stojan.
Grilované paradajky	400 g (2 kusov)	300 W + Gril	5-6	-	Paradajky rozrežte na polovičky. Navrch dajte trochu syru. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na vysoký stojan. 2-3 minút nechajte odstáť.
Paradajkovo-syrová hrianka	4 ks (300 g)	300 W + Gril	4-5	-	Najskôr hriankujte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na vysoký stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.
Hrianka Hawaii (šunka, ananás, plátky syra)	4 ks (500 g)	300 W + Gril	5-6	-	Najskôr hriankujte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na vysoký stojan. 2-3 minút nechajte odstáť.
Zapekané zemiaky	500 g	600 W + Gril	7-8	-	Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na vysoký stojan s rozrezanou stranou na gril.
Zemiaky/ zelenina v cestíčku (chladené)	450 g	450 W + Gril	9-11	-	Čerstvé cestíčko vložte do malého taniera z ohňovzdorného skla. Jedlo položte na vysoký stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.

CE107V_XEH-03714F_SK.fm Page 27 Monday, August 17, 2009 11:30 AM

Čerstvé jedlo	Porcia	Výkon	1. strana - trvanie (min)	2. strana - trvanie (min)	Pokyny
Pečené jablká	2 jablká (cca. 400 g)	300 W + Gril	7-8	-	Odstráňte jadrá jablk a naplňte ich hrozienkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Položte ho priamo na otočný tanier.
Kuracie kúsky	500 g (2 kusov)	300 W + Gril	8-10	6-8	Potrite kuracie kúsky olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na vysoký stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.
Hovädzie stejky (stredne veľké)	400 g (2 kusov)	Len grilujte	10-14	8-12	Hovädzie stejky namažte olejom. Položte ich do kruhu na vysoký stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.
Opekaná ryba	400-500 g	300 W + Gril	5-7	5½-6½	Potrite kožu celej ryby olejom a pridajte bylinky a koreniny. Dve ryby položte vedľa seba (hlavou k chvostu) na vysoký stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.

PRÚDENIE TEPLA

Varenie s prúdením tepla je tradičná a dobre známa metóda varenia v bežnej rúre pomocou horúceho vzduchu.
Ohrevný prvok a ventilátor sa nachádzajú na zadnej stene, aby cirkuloval horúci vzduch.

Náčinie na varenie pre varenie s prúdením tepla:

Môžete použiť všetko bežné náčinie na varenie vhodné do rúry, plechy na pečenie a podnosy, čiže všetko, čo by ste normálne používali v rúre s prúdením tepla.

Jedlo vhodné pre varenie s prúdením tepla:

Všetky koláče, jednotlivé čajové koláče, rolky a múčniky by sa mali robiť v tomto režime, ako aj bohaté ovocné koláče, pečivo choux a suflé.

MIKROVLNNÝ OHREV A PRÚDENIE TEPLA

Tento režim kombinuje mikrovlnnú energiu s horúcim vzduchom, a tým skracuje čas varenia zatiaľ, čo vytvára na jedle hnedý a chrumkavý povrch.
Varenie s prúdením tepla je bežná a dobre známa metóda varenia jedla v rúre pomocou horúceho vzduchu cirkulovaného ventilátorom na zadnej stene.

Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným ohrevom a prúdením tepla:

Malo by umožňovať prechádzaniu mikrovlnnej energie. Malo by byť vhodné do rúry (ako napríklad sklo, hrnčiarske výrobky, porcelán bez kovových pásikov) a byť podobné náčiniu na varenie opísanom pri mikrovlnnom ohreve s grilom.

Jedlo vhodné pre varenie mikrovlnným ohrevom a prúdením tepla:

Všetky druhy mäsa a hydiny ako aj dusené a zapečené jedlá, koláče z piškótového cesta a ľahké ovocné koláče, bublaniny a mrveničkové koláče, pečená zelenina, čajové koláčiky a chleby.

CE107V_XEH-03714F_SK.fm Page 28 Monday, August 17, 2009 11:30 AM

SK

Sprievodca varením pomocou prúdenia tepla pre čerstvé a mrazené potraviny

Predhrejte pred varením prúdením tepla pomocou funkcie automatického predhrievania na požadovanú teplotu.
Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre varenie s prúdením tepla.
Pri ich vyberaní používajte chňapky.

Čerstvé jedlo	Porcia	Výkon	1. strana - trvanie (min)	2. strana - trvanie (min)	Pokyny
PIZZA Mrazená pizza (upečená)	300-400 g	450 W + 220°C	13-15	-	Pizzu položte na nízky stojan. Po pečení nechajte 2-3 minúty odstáť.
CESTOVINY Mrazené lazane	400 g	450 W + 220°C	22-25	-	Vložte do vhodne veľkej nádoby z ohňovzdorného skla alebo nechajte v pôvodnom balení (uistite sa, že je vhodné pre mikrovlnný ohrev a rúru) Mrazené cestoviny na zapečenie umiestnite na nízky stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
MÄSO Pečené mäso/pečená jahňacina (stredne veľká)	1200-1300 g	600 W + 180°C	20-23	10-13	Potrite hovädzie mäso/ jahňacie mäso olejom a pokoreňte ho korením, posoľte a posypte paprikou. Položte ho do nízkeho stojana, a to najskôr so stranou na odkvapkávanie tuku smerom nadol. Po varení zabaľte do hliníkovej fólie a 10 až 15 minút nechajte odstáť.
Opekané kura	1000-1100 g	450 W + 220°C	17-22	13-17	Potrite kura olejom a koreninami. Kura najskôr položte prsiami nadol a potom prsiami nahor na nízky stojan. 5 minút nechajte odstáť.

Čerstvé jedlo	Porcia	Výkon	1. strana - trvanie (min)	2. strana - trvanie (min)	Pokyny
CHLIEB Čerstvé žemle	6 ks (350 g)	100 W + 180°C	8-10	-	Rožky položte do kruhu na nízky stojan. 2-3 minút nechajte odstáť.
Cesnakový chlieb (chladený, predpečený)	200 g (1 ks)	180 W + 220°C	8-10	-	Položte chladenú bagetu na mastný papier na nízky stojan. Po pečení nechajte 2-3 minúty odstáť.
KOLÁČ Jablkový koláč (čerstvé cesto)	500 g	Len 180°C	38-43	-	Čerstvé cesto umiestnite do malej obdĺžnikovej čiernej kovovej misky na pečenie (dĺžka 25 cm). Koláč umiestnite na nízky stojan. Po pečení nechajte 5-10 minúty odstáť.
Minimufiny (čerstvé cesto)	12 x 30 g (350-400 g)	Len 220°C	17-23	-	Naplňte čerstvé cesto rovnomerne do papierových foriem na mufiny. Formy umiestnite na spodný stojan. Po upečení nechajte 5 minút odstáť.
Sladké pečivo (čerstvé cesto)	200-250 g	Len 200°C	15-20	-	Položte chladený croissant na mastný papier na nízky stojan.
Mrazený koláč	1 000 g	180 W + 180°C	18-20	-	Mrazený koláč umiestnite priamo na nízky stojan. Po rozmrazení a ohriatí nechajte 15-20 minút odstáť.

CE107V_XEH-03714F_SK.fm Page 29 Monday, August 17, 2009 11:30 AM

Sprievodca varením (pokračovanie)

ŠPECIÁLNE RADY

ROZTÁPANIE MASLA

Vložte 50 g masla do malej hlbokej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom. Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 900 W, kým sa maslo neroztopí.

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY

Vložte 100 g čokolády do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí.
Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri ich vyberaní používajte chňapky!

ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU

Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

ROZTÁPANIE ŽELATÍNY

Ponorte suché plátky želatíny (10 g) na 5 minút do studenej vody.
Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla.
Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W.
Po roztopení zamiešajte.

VARENIE POLEVY/CUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)

Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody.
Varte nezakryté v miske z varného skla 3½ až 4½ minúty pri výkone 900 W, kým nebude poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

VARENIE DŽEMU

Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov) do vhodne veľkej misky z varného skla s vekom. Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte.
Varte zakryté 10-12 minút s použitím 900 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútiteľnými viečkami. 5 minút nechajte odstát' na uzávere.

VARENIE PUDINGU

Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté 6½ až 7½ minút s použitím 900 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ

Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier. Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte a pečte 3½ až 4½ minúty s použitím 600 W. Nechajte 2 - 3 minúty odstát' v rúre. Pri ich vyberaní používajte chňapky!

Čistenie mikrovlnnej rúry

SK

Nasledujúce časti vašej mikrovlnnej rúry sa musia pravidelne čistit', aby sa zabránilo v nahromadení mastnoty a čiastočiek jedla:

- ***Vnútorné a vonkajšie povrchy***
- ***Dvierka a tesnenia dvierok***
- ***Tanier a valčekové krúžky***

☛ **VŽDY** zaistite, aby boli tesnenia dvierok čisté a dvierka sa poriadne zatvárali.

☛ Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť zariadenie a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

1. Vonkajšie povrchy vyčistite jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Opláchnite a poutierajte dosucha.
2. Odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvrny na vnútorných povrchoch alebo na valčekovom krúžku pomocou namydlenej handričky. Opláchnite a poutierajte dosucha.
3. Aby ste uvoľnili zatvrdnuté čiastočky jedla a odstránili zápachy, umiestnite šálku rozriedenej citrónovej šťavy na tanier a zahrejte ju na desať minút pri maximálnom výkone.
4. Vždy, keď je to potrebné, umyte platňu vhodnú do umývačky riadu.

✉ **NEVYLIEVAJTE** do ventilačných otvorov vodu. **NIKDY** nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá. Buďte obzvlášť opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že sa čiastočky:
- nenahromadia
- nezabránia v správnom zatvorení dvierok

✉ Priestor v mikrovlnnej rúre čistite vždy po každom použití s jemným čistiacim roztokom, ale pred čistením nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť, aby sa predišlo zraneniam.

✉ Pokyny pre rozsahy varenia, platne a rúry by mali obsahovať, že sa nemôže použiť čistenie parou.

SK

Uskladnenie a oprava vašej mikrovlnnej rúry

Musíte vykonať niekoľko jednoduchých bezpečnostných opatrení, keď odkladáte alebo nechávate vykonať servis svojej mikrovlnnej rúry.

Rúra sa nemôže používať, ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:

- ***zlomený pánt***
- ***opotrebované tesnenia***
- ***poškodené alebo prehnuté puzdro rúry***

Opravy môže vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik pre mikrovlnné rúry.

☛ **NIKDY** z rúry neodstraňujte vonkajší obal. V prípade, že je rúra pokazená a potrebuje opravu alebo máte pochybnosti o jej stave:
- Odpojte ju od sieťovej zásuvky.
- Kontaktujte najbližšie stredisko popredajného servisu.

✉ Ak chcete svoju rúru dočasne odložiť, vyberte si suché a bezprašné miesto.
- **Dôvod:** Prach a vlhkosť môžu nepriaznivo ovplyvniť funkčné diely v rúre.

Technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží celý čas zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM ako dodávatelia vyhlasujeme, že rúry CE107V značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Zdroj napájania	230 V pri 50 Hz striedavého prúdu
Príkon Maximálny výkon Mikrovlnné žiarenie Gril (ohrevný prvok) Prúdenie tepla (ohrevný prvok)	 2700 W 1400 W 1250 W Max. 1850 W
Výstupný výkon	100 W/900 W - 6 úrovní (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Rozmery (Š x H x V) Vonkajšie Priestor rúry	 517 x 460 x 310 mm 358 x 327 x 231,5 mm
Objem	1,0 kubickej stopy
Hmotnosť Čistá	 Približne 18,0 kg
Úroveň hluku	42 dBA

Slovakia

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)

(Platné pre Európsku úniu a ostatné európske krajiny so systémom triedeného odpadu)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

Testovacie jedlo

Funkcia	Testovacie číslo IEC (Jedlo)	Režim varenia	Čas varenia	Odporúčanie
Mikrovlnné rozmrazovanie	13.3 (Mäso)	180 W alebo výkonné rozmrazovanie 1 (0,5 kg)	10 až 11 min.	V polovici času otočte. Prípadne použite funkciu výkonného rozmrazovania 1 (0,5 kg).
Mikrovlnné varenie	12.3.1 (Puding)	300 W	30 až 35 min.	Umiestnite nádobu z teplovzdorného skla na sklenený otočný tanier.
	12.3.2 (Piškótový koláč)	900 W	5 až 6 min.	Umiestnite nádobu z teplovzdorného skla s priemerom 23 cm na otočný tanier.
	12.3.3 (Sekaná)	600 W	23 až 27 min.	Umiestnite nádobu z teplovzdorného skla na sklenený otočný tanier.
Kombinačné varenie s mikrovlnným ohrevom	12.3.4 (Pečené zemiaky)	450 W+200 °C	27 až 32 min.	Umiestnite nádobu z teplovzdorného skla s priemerom 23 cm na nízky držiak.
	12.3.5 (Koláč)	Po rýchlom predhriatí na 180 °C 180 °C	38 až 43 min.	Umiestnite nádobu z teplovzdorného skla s priemerom 23 cm na nízky držiak.
	12.3.6 (Kura)	Po rýchlom predhriatí na 220 °C 450 W+220 °C	35 až 40 min.	Umiestnite kura prsiami nadol na nízky držiak. Po 20 min. otočte.

Poznámka

OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE
AUSTRIA	0810-SAMSUNG (7267864,€ 0.07/Min)	www.samsung.com
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (726-7864)	
SWEDEN	0771-726-7864 (SAMSUNG)	
U.K	0330-SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818-717100	

CE107V_XEH-03714F_CZ.fm Page 1 Monday, August 17, 2009 11:36 AM

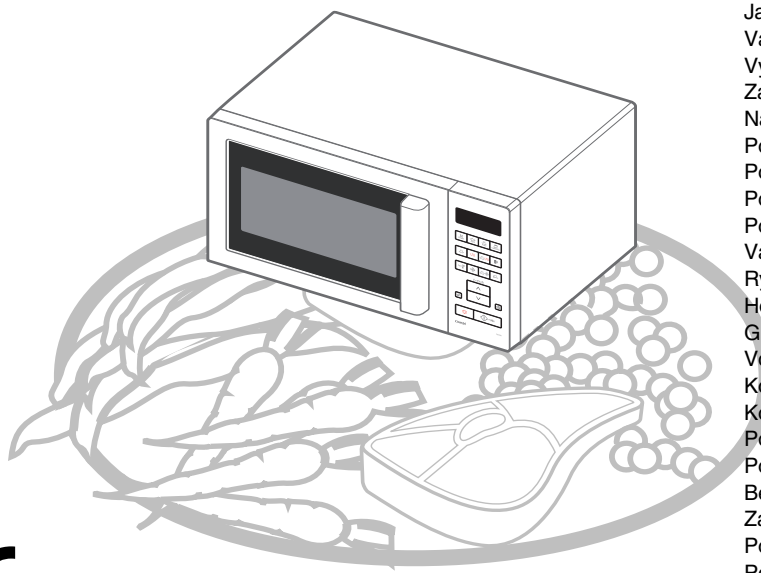
SAMSUNG

MIKROVLNNÁ TROUBA

Příručka spotřebitele a pokyny pro přípravu pokrmů

CE107V

Údaje o vaření a pečení mají informativní charakter. Produkt je určen pro použití v domácnosti. Záruka zaniká, pokud je přístroj používán jinak než v domácnosti, např. v průmyslu, pohostinství nebo k jiným obchodním účelům.



Stručné a přehledné pokyny 2
Ovládací panel 2
Trouba 3
Příslušenství 3
Jak používat tuto příručku 4
Bezpečnostní opatření 4
Instalace mikrovlnné trouby 5
Nastavení času 6
Kontrola správného chodu trouby 6
Princip funkce mikrovlnné trouby 7
Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží 7
Vaření/Ohřev 8
Výkonové stupně a nastavení doby 8
Zastavení vaření 9
Nastavení doby vaření 9
Použití funkce Automatické vaření 10
Použití funkce Automatický ohřev 11
Použití funkce Automatické rozmrazování 12
Používání funkce Kavárna 13
Vaření ve více fázích 14
Rychlý předehřev mikrovlnné trouby 14
Horkovzdušné vaření 15
Grilování 15
Volba příslušenství 16
Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování 16
Kombinace mikrovlnného ohřevu a horkovzdušného režimu 17
Použití funkce Paměť vaření 18
Používání funkce Odstranění pachu 18
Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby 19
Zapnutí/vypnutí zvukového signálu 19
Pokyny pro výběr nádobí 20
Pokyny pro přípravu pokrmů 21
Čištění mikrovlnné trouby 29
Skladování a opravy mikrovlnné trouby 30
Technické údaje 30
Testovací pokrm 31

CE

Planet First 100% Recycled Paper

Tato příručka je vyrobena ze 100 % recyklovaného papíru.

Kód č.: DE68-03714F-01

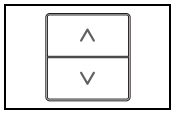
CZ

Stručné a přehledné pokyny

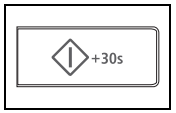
Chcete-li uvařit pokrm

1. Vložte pokrm do trouby.
   Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** ( ).

2. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** ( ), dokud se nezobrazí požadovaná intenzita ohřevu.

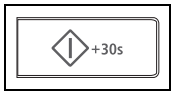


3. Zvolte potřebnou dobu vaření stisknutím tlačítek (∧) a (∨).



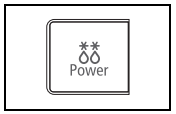
4. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
   Výsledek: Začne vaření.
   - Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Chcete-li prodloužit ohřev o 30 sekund

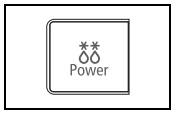


Ponechte pokrm v troubě.
Jednou nebo opakovaně stiskněte tlačítko **+30s**. Každým stisknutím přidáte 30 sekund.

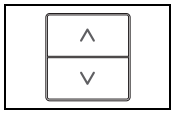
Chcete-li pokrm rozmrazit



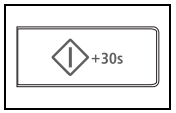
1. Vložte zmraženou potravinu do trouby.
   Stiskněte tlačítko **Rozmrazování** ( ).



2. Stisknutím tlačítka **Rozmrazování** ( ) zvolte druh potraviny.

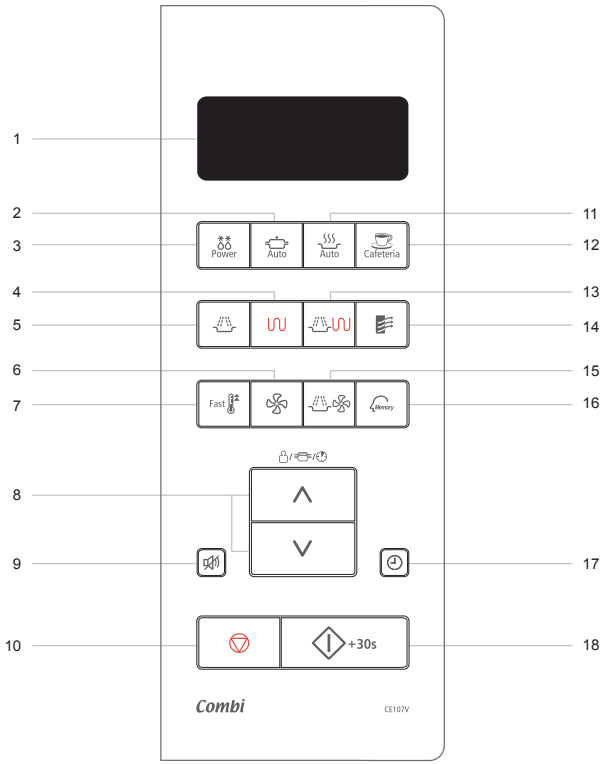


3. Zvolte požadovanou hmotnost stisknutím tlačítek (∧) a (∨).



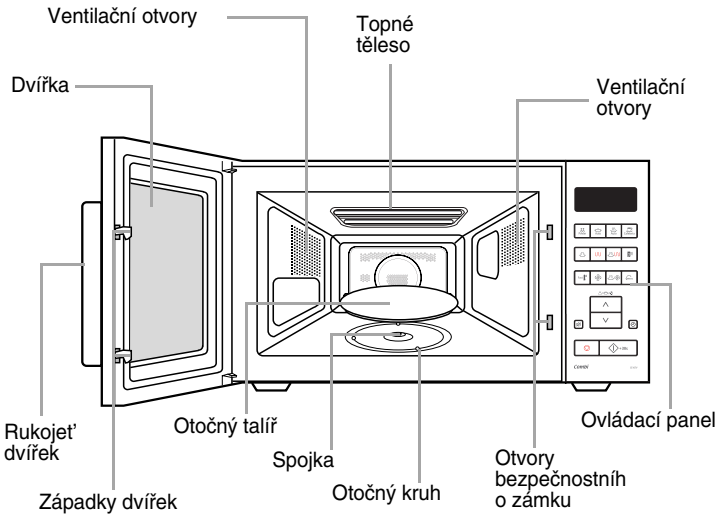
4. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
   Výsledek: Začne rozmrazování.
   - Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Ovládací panel



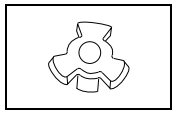
1. Displej
2. Tlačítko funkce Automatické vaření
3. Tlačítko funkce Automatické rozmrazování
4. Tlačítko Gril
5. Tlačítko funkce Mikrovlnný ohřev
6. Tlačítko funkce Horkovzdušný režim
7. Tlačítko funkce rychlý Automatický předehřev
8. Tlačítko Nahoru / Dolů (Hmotnost/porce/Čas)
9. Tlačítko Zapnout/Vypnout zvukový signál
10. Tlačítko Zastavit/Zrušit
11. Tlačítko funkce Automatický ohřev
12. Tlačítko funkce Kavárna
13. Tlačítko funkce Mikrovlnný ohřev + Gril
14. Tlačítko funkce Odstranění pachu
15. Tlačítko funkce Mikrovlnný ohřev + Horkovzdušný režim
16. Tlačítko Paměť
17. Tlačítko Nastavení hodin
18. Tlačítko Start / +30 Sekund

Trouba

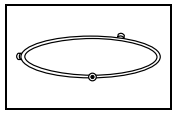


Příslušenství

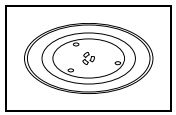
V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.



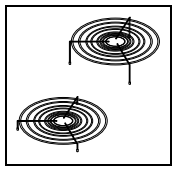
1. **Spojka**: Spojku nasaďte na hřídel motoru na dně trouby.
   Účel: Spojka otáčí otočným talířem.



2. **Otočný kruh**: Kruh vložte do středu trouby.
   Účel: Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



3. **Otočný talíř**: Otočný talíř nasaďte na otočný kruh. Střed otočného talíře musí nasednout na spojku.
   Účel: Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.



4. **Kovový rošt** (horní rošt, dolní rošt): Pokládá se na otočný talíř.
   Účel: Kovový rošt se používá při ohřevu dvou pokrmů současně. Malý pokrm lze umístit na otočný talíř a druhý pokrm na rošt. **Kovový rošt se používá při grilování, horkovzdušném ohřevu a kombinovaném vaření**.

CZ

CE107V_XEH-03714F_CZ.fm Page 4 Monday, August 17, 2009 11:36 AM

CZ

Jak používat tuto příručku

Děkujeme vám, že jste si zakoupili mikrovlnnou troubu SAMSUNG. Tato Příručka spotřebitele obsahuje mnoho cenných informací o přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě:

- ***Bezpečnostní opatření***
- ***Příslušenství a nádobí***
- ***Praktické rady pro přípravu pokrmů***

V příručce také naleznete Stručné a přehledné pokyny s popisem tří základních postupů přípravy pokrmů a zpracování potravin:

- ***Vaření (mikrovlnný režim),***
- ***rozmrazování,***
- ***ohřívání dalších 30 sekund, pokud pokrm není dostatečně uvařený nebo vyžaduje další ohřívání.***

Na konci příručky naleznete vyobrazení trouby. Ještě důležitější jsou vyobrazení ovládacího panelu, která vám umožní rychleji vyhledat potřebná tlačítka.

Ilustrace vysvětlují obsluhu krok za krokem a používají se v nich dva symboly.

Důležité upozornění **Poznámka**

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ZABRAŇUJÍCÍ NADMĚRNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGII

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

(a) Trouba nesmí být v žádném případě spouštěna s otevřenými dvířky. Nesmíte manipulovat s bezpečnostními zámky (západky dvířek) a do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.

(b) Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu nevkládejte žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Zajistěte, aby byla dvířka a plochy těsnění na dvířkách stále čistá. Nejprve je otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.

(c) Troubu nezapínejte, pokud je poškozená. Nechte ji opravit kvalifikovaným a výrobcem vyškoleným technikem, zaměřeným na opravy mikrovlnných trub. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně zavírala a nebyly poškozeny následující součásti trouby:
(1) dvířka (nesmějí být ohnutá),
(2) závěsy dvířek (nesmějí být nalomené ani uvolněné),
(3) těsnění dvířek a povrch těsnění.

(d) Troubu nesmí seřizovat ani opravovat nikdo jiný než příslušně kvalifikovaný a výrobcem vyškolený technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

Bezpečnostní opatření

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

Než budete v mikrovlnné troubě připravovat pokrmy, zkontrolujte, zda jsou dodržena následující bezpečnostní opatření.

- Používejte pouze nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
  NEPOUŽÍVEJTE žádné kovové nádoby, nádobí se zlatými nebo stříbrnými ozdobami, napichovací jehly, vidličky apod.
  Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky.

Důvod: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu.

- Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože nádoby by mohly vzplanout.
  Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení papíru ani oblečení.
- Menší množství pokrmu vyžaduje kratší dobu vaření nebo ohřívání.
  Při použití běžné doby se pokrm může přehřát a spálit.
- Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.
- Ohřívání nápojů v mikrovlnném režimu může způsobit zpožděný eruptivní var, proto je při manipulaci s nádobou třeba dbát zvýšené opatrnosti. Nechte **VŽDY** nádobu stát v troubě alespoň 20 sekund po skončení ohřevu, teplota se mezitím vyrovná.
  Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí.
  Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI:
  * Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody.
  * Zakryjte jej čistým suchým obvazem.
  * Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.
- **NIKDY** nenaplňujte nádoby až po okraj a volte nádoby, které jsou nahoře širší než dole, abyste zamezili přetečení tekutiny. Láhve s úzkým hrdlem mohou při přehřátí také explodovat.
  NIKDY neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat.
- Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.
- V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu.
  Neohřívejte ani vzduchotěsné ani vakuově uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod.
- Troubu je nutné pravidelně čistit a odstraňovat všechny usazené zbytky potravin.
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.
- **NEZAKRÝVEJTE** ventilační otvory textiliemi ani papírem. Mohly by se vznítit, protože z trouby je odváděn horký vzduch.
  Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne. Zůstane pak mimo provoz, dokud dostatečně nevychladne.
- **VŽDY** při vyjímání pokrmu z trouby používejte kuchyňské chňapky, abyste se náhodou nespálili.

Bezpečnostní opatření (pokračování)

- **NEDOTÝKEJTE SE** topných těles ani vnitřních stěn trouby, dokud trouba nevychladne.
- Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody a dbejte na to, aby se napájecí kabel nedostal do blízkosti horkých povrchů.
  Pokud je napájecí kabel nebo zástrčka poškozená, spotřebič nepoužívejte.
- Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže.

Důvod: Uvolněný horký vzduch nebo pára by mohly způsobit opaření.

- Během provozu trouby můžete zaznamenat „klapnutí“ (především při použití funkce rozmrazování potravin).

Důvod: Tento zvuk je normální. Provází změnu elektrického výstupního výkonu.

- **NEZAPÍNEJTE** prázdnou mikrovlnnou troubu. Z bezpečnostních důvodů bude automaticky odpojeno napájení. Troubu můžete normálně použít po nejméně 30minutovém odstavení.
  Nejlepší je vždy ponechat v troubě sklenici s vodou. Voda pohltí mikrovlnnou energii v případě, že bude trouba nedopatřením zapnuta.
- Mikrovlnná trouba nesmí být umístěna ve skříni.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

- Malé děti by **NIKDY** neměly mikrovlnnou troubu používat ani si s ní hrát. Rovněž by neměly být ponechány bez dozoru poblíž zapnuté mikrovlnné trouby. Nad troubou by neměly být uloženy žádné předměty, které by mohly děti zajímat.
- Tento přístroj není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti anebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání přístroje dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.
- Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby přístroj nepoužívaly jako hračku.
- Přístroj se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.
- **NEPOUŽÍVEJTE** agresivní abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by poškrábat tyto povrchy a způsobit rozbití skla (pokud je součástí dvířek).

VAROVÁNÍ:
Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba spouštěna, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.

VAROVÁNÍ:
Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.

VAROVÁNÍ:
Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.

VAROVÁNÍ:
Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak troubu bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.

VAROVÁNÍ:
Pracuje-li spotřebič v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke vzniku vysoké teploty.

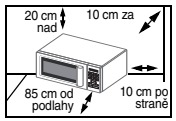
VAROVÁNÍ:
Během používání trouby se mohou zahřát i dostupné součásti trouby. Proto by měly být děti od trouby bezpečně vzdáleny.

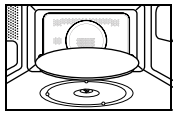
- Z bezpečnostních důvodů nečistěte přístroj parními nebo vysokotlakými čističi.

Instalace mikrovlnné trouby

CZ

Troubu umístěte na rovnou plochu ve výšce 85 cm nad podlahou. Tato plocha musí mít dostatečnou nosnost, aby bezpečně unesla hmotnost trouby.





1. Při instalaci trouby zajistěte její přiměřenou ventilaci ponecháním nejméně 10 cm volného prostoru za troubou a po jejích stranách a 20 cm volného prostoru nad ní.
2. Vyjměte z vnitřku trouby všechny obalové materiály. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř.
   Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.
3. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.

☛ Je-li poškozen napájecí kabel, musí být vyměněn za speciální kabel nebo součást, kterou získáte od výrobce nebo poskytovatele autorizovaného servisu.
Pro zajištění osobní bezpečnosti zapojte napájecí kabel do 3kolíkové uzemněné elektrické zásuvky se střídavým napětím 230 V a frekvencí 50 Hz. Je-li poškozen napájecí kabel tohoto spotřebiče, je nutné jej vyměnit za speciální kabel.

☛ Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle tradiční trouby či topného tělesa. Je nutné dodržovat specifikace napájení trouby a veškeré prodlužovací kabely, pokud budou použity, musejí odpovídat stejnému standardu jako napájecí kabel dodávaný s troubou. Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

CZ

Nastavení času

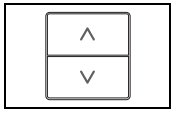
Mikrovlnná trouba je vybavena vestavěnými hodinami. Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „12:00“. Nastavte aktuální čas. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

- ***Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu,***
- ***po výpadku napájení.***

✉ Nezapomeňte hodiny seřídit při přechodu na letní a zimní čas a zpět.

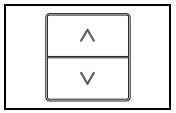
1. Chcete-li zobrazit čas ve... **Stiskněte tlačítko ⏲...**

12hodinovém formátu jednou
24hodinovém formátu dvakrát



2. Stisknutím tlačítka (∧) a (∨) nastavíte hodiny.

3. Stiskněte tlačítko ⏲.



4. Stisknutím tlačítka (∧) a (∨) nastavíte minuty.

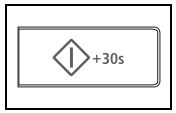
5. Po zobrazení správného časového údaje spusťte hodiny stisknutím tlačítka ⏲.
Výsledek: Čas se zobrazuje vždy, když troubu právě nepoužíváte.

Kontrola správného chodu trouby

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně. Máte-li pochybnosti o správné funkci trouby, nahlédněte do části „Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží“ na straně 7.

✉ Troubu je nutno připojit do příslušné elektrické zásuvky ve zdi. Otočný talíř musí být v troubě na svém místě. Pokud použijete jiný výkonový stupeň než maximální (100 % – 900 W), voda se začne vařit po delší době.

Otevřete dvířka trouby zatažením za rukojeť na pravé straně dvířek. Položte na otočný talíř sklenici s vodou. Zavřete dvířka.



Stiskněte tlačítko **Start** (◇) a nastavte dobu 4 až 5 minut příslušným počtem stisknutí tlačítka **Start** (◇).
Výsledek: Trouba bude ohřívat vodu po dobu 4 až 5 minut. Poté by se voda měla vařit.

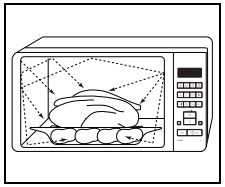
Princip funkce mikrovlnné trouby

Mikrovlny jsou elektromagnetické vlny s vysokou frekvencí. Uvolněná energie umožňuje vařit nebo ohřívat pokrmy, aniž by změnily tvar nebo barvu.

Mikrovlnnou troubu lze použít k:

- ***rozmrazování,***
- ***ohřevu,***
- ***vaření.***

Princip vaření



1. Mikrovlny, generované magnetronem, se uvnitř trouby odrazem rozptýlí, a protože se pokrm otáčí na otočném talíři, rovnoměrně jím prostupují. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.
2. Pokrm pohltí mikrovlny asi do hloubky 2,5 cm. Vaření potom pokračuje procesem rozptýlení tepla v pokrmu.
3. Doba vaření se liší podle použitého nádobí a podle vlastností pokrmu:
   - množství a hustoty,
   - obsahu vody,
   - počáteční teploty (podle toho, zda byla potravina v chladničce nebo ne).

☛ Protože se střed pokrmu vaří díky rozptýlení tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí pokrmu z trouby. Proto je třeba dodržovat dobu odstání uvedenou v receptech popsaných v této příručce. Zajistíte tím:
- rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu,
- stejnou teplotu v celém pokrmu.

Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží

CZ

Seznámení s novým zařízením vždy určitou dobu trvá. Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení. Mohou vám ušetřit čas a zbytečné kontaktování servisu.

◆ Následující jevy jsou běžné a v pořádku.
- Kondenzace uvnitř trouby
- Proud vzduchu kolem dvířek a vnějšího pláště
- Odraz světla kolem dvířek a vnějšího krytu
- Pára unikající zpoza dvířek nebo ventilačních otvorů

◆ Pokrm není vůbec uvařený.
- Nastavili jste správně čas a stiskli tlačítko **Start** (⏀)?
- Jsou dvířka zavřená?
- Nepřetížili jste elektrický obvod a nedošlo k přepálení pojistky nebo vypnutí elektrického jističe?

◆ Pokrm je převařený nebo nedovařený.
- Byla nastavena příslušná doba vaření, odpovídající typu pokrmu?
- Byl zvolen odpovídající výkonový stupeň?

◆ Jiskření a praskání uvnitř trouby (elektrický oblouk).
- Nepoužili jste nádobí s kovovým zdobením?
- Nezapomněli jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kovové kuchyňské náčiní?
- Není alobal příliš blízko vnitřních stěn trouby?

◆ Trouba způsobuje rušení rádia nebo televize.
- Při provozu trouby je možné pozorovat mírné rušení televize nebo rádia. Jde o normální jev.
  * Řešení: Instalujte troubu mimo dosah televizorů, rádií a antén.
- Pokud mikroprocesor trouby zjistí rušení, může dojít k resetování displeje.
  * Řešení: Vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky a opět ji zapojte. Seřiďte čas.

◆ Zobrazila se zpráva „E - 24“.
- Zpráva „E - 24“ se automaticky zobrazí před přehřátím mikrovlnné trouby. Pokud se zpráva „E - 24“ zobrazí, spusťte stisknutím tlačítka Zastavit/zrušit počáteční režim.

Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obraťte se na místní zákaznické středisko společnosti Samsung.

Připravte si prosím následující informace:

- ***Číslo modelu a výrobní číslo; obvykle jsou uvedena na zadní části trouby.***
- ***Podrobné informace o vaší záruce.***
- ***Srozumitelný popis problému.***

Poté se obraťte na svého prodejce nebo servis SAMSUNG.

CZ

Vaření/Ohřev

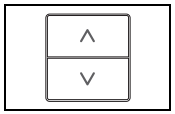
Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

☛ Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.

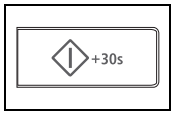
Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka. Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** ( ). Výsledek: Zobrazí se následující údaje: (mikrovlnný režim)

2. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným tisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev** ( ), dokud se nezobrazí požadovaný výkon. Více informací naleznete v tabulce výkonových stupňů uvedené níže.



3. Nastavte dobu vaření stisknutím tlačítek (∧) a (∨). Výsledek: Zobrazí se doba vaření.



4. Stiskněte tlačítko **Start** ( ). Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet. Spustí se vaření a po jeho dokončení:
- ◆ Čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

✉ Chcete-li zjistit aktuální intenzitu ohřevu, stiskněte jednou tlačítko **Mikrovlnný ohřev** ( ). Chcete-li změnit intenzitu ohřevu během vaření, stiskněte dvakrát nebo vícekrát tlačítko **Mikrovlnný ohřev** ( ), dokud nedosáhnete požadované hodnoty.

Rychlý start:

✉ Pokud chcete po krátkou dobu zahřát pokrm při maximálním výkonu (900 W), můžete také jednoduše stisknout tlačítko **Start** ( ) a každým stisknutím přidat k době vaření 30 sekund. Trouba se ihned spustí.

Výkonové stupně a nastavení doby

Funkce nastavení výkonu umožňuje přizpůsobit množství vyzařované energie a tím ovlivnit čas, potřebný pro ohřev pokrmu podle druhu a množství pokrmu. K dispozici je šest výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Procent	Výkon
VYSOKÝ	100 %	900 W
STŘEDNĚ VYSOKÝ	67 %	600 W
STŘEDNÍ	50 %	450 W
STŘEDNĚ NÍZKÝ	33 %	300 W
ROZMRAZOVÁNÍ	20 %	180 W
NÍZKÝ	11 %	100 W

Doba vaření, uváděná v receptech a v této příručce, odpovídá uváděnému výkonu.

Pokud zvolíte…	Dobu vaření byste měli...
Vysoký výkonový stupeň	Zkrátit
Nízký výkonový stupeň	Prodloužit

Zastavení vaření

Vaření lze kdykoli zastavit, takže můžete:

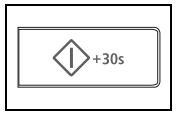
- ***Zkontrolovat pokrm.***
- ***Obrátit pokrm nebo jej zamíchat.***
- ***Nechat jej odstát.***

Chcete-li vaření zastavit…	**Pak…**
Dočasně	Otevřete dvířka. Výsledek: Vaření se zastaví. Vaření obnovíte uzavřením dvířek a stisknutím tlačítka **Start** (◊).
Zcela	Stiskněte tlačítko **Stop** (▽). Výsledek: Vaření se zastaví. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko **Stop** (▽).

Nastavení doby vaření

Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka + 30 s, každé stisknutí přidá 30 sekund.

- ***Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu prostým otevřením dvířek.***
- ***Prodloužení zbývající doby vaření***



Dobu vaření prodloužíte stisknutím tlačítka **Start** (◊) o 30 sekund každým stisknutím.

- Příklad: Chcete-li prodloužit vaření o tři minuty, stiskněte tlačítko **Start** (◊) šestkrát.

CZ

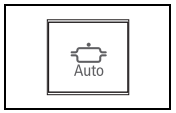
Použití funkce Automatické vaření

CZ

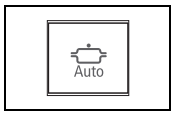
Funkce automatického vaření (Auto) zahrnuje pět předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Velikost porce můžete nastavit stisknutím tlačítek (∧) a (∨).

☛ Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

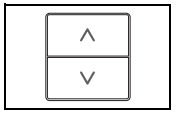
Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.



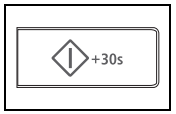
1. Stiskněte tlačítko **Automatické vaření** (Auto).



2. Stisknutím tlačítka **Automatické vaření** (Auto) zvolte typ pokrmu. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně.



3. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek (∧) a (∨).



4. Stiskněte tlačítko **Start** (◇).
Výsledek: Pokrm se začne ohřívat podle zvoleného programu.
◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Automatické vaření. Programy č. 1 a 2 pracují pouze s mikrovlnným ohřevem.

Programy č. 3 a 4 pracují s kombinací mikrovlnného ohřevu a grilu.

Program č. 5 pracuje s kombinací mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu.

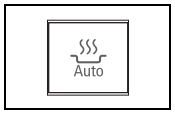
Kód	Potravina	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1.	**Čerstvá Zelenina**	200–250 g 300–350 g 400–450 g 500–550 g 600–650 g 700–750 g	2–3 min.	Zeleninu zvažte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Použijte skleněnou mísu s víkem. Na 200–250 g přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody, na 300–450 g přidejte 45 ml (3 polévkové lžíce) vody a na 500–750 g přidejte 60–75 ml (4–5 polévkových lžic) vody. Po skončeném vaření zamíchejte. Vaříte-li větší množství, zamíchejte jednou během vaření.
2.	**Oloupané brambory**	300–350 g 400–450 g 500–550 g 600–650 g 700–750 g	3 min.	Brambory zvažte po oloupání, omytí a nakrájení na stejně velké kousky. Použijte skleněnou mísu s víkem. Na 300–450 g přidejte 45 ml vody (3 polévkové lžíce), na 500–750 g přidejte 60 ml vody (4 polévkové lžíce).
3.	**Pečené ryby**	200–300 g (1 ryba) 400–500 g (1–2 ks) 600–700 g (2 ks)	3 min.	Celou rybu potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Ryby naskládejte vedle sebe, střídavě hlavy vedle ocasů, na vysoký rošt. Až trouba vydá zvukový signál, maso otočte.
4.	**Kuřecí kousky**	200–300 g (1 kus) 400–500 g (2 ks) 600–700 g (3 ks)	3 min.	Kuřecí kousky potřete olejem a okořeňte solí, pepřem a paprikou. Položte je do kruhu na vysoký rošt, kůží dolů. Až trouba vydá zvukový signál, maso otočte.
5.	**Hovězí nebo jehněčí pečeně**	900–1000 g 1200–1300 g 1400–1500 g	10–15 min.	Pečeni potřete olejem a okořeňte (pouze pepřem, osolte až po upečení). Položte na nízký rošt, tučnou stranou dolů. Až trouba vydá zvukový signál, maso otočte. Po pečení a během odstavení by mělo být maso zabaleno v alobalu.

Použití funkce Automatický ohřev

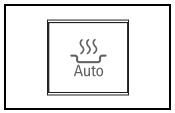
Funkce automatického ohřívání (Auto) zahrnuje čtyři předprogramované doby ohřívání. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.
Velikost porce můžete nastavit stisknutím tlačítek (∧) a (∨).

☛ Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

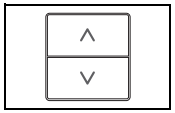
Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.



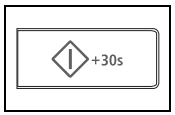
1. Stiskněte tlačítko **Automatický ohřev** (Auto).



2. Stisknutím tlačítka **Automatický ohřev** (Auto) zvolte typ pokrmu. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně.



3. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítek (∧) a (∨).



4. Stiskněte tlačítko **Start** (◇).
Výsledek: Pokrm se začne ohřívat podle zvoleného programu.
◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Automatický ohřev. Programy č. 1 a 2 pracují pouze s mikrovlnným ohřevem.
Programy č. 3 a 4 pracují s kombinací mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu.

Kód	Potravina	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1.	**Hotový pokrm** (chlazený)	300–350 g 400–450 g 500–550 g	3 min.	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tyto programy jsou vhodné pro pokrmy tvořené třemi složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny).
2.	**Polévka nebo omáčka** (chlazená)	200–250 ml 300–350 ml 400–450 ml 500–550 ml 600–650 ml 700–750 ml	2–3 min.	Nalijte do hluboké keramické misky nebo talíře a zakryjte plastovým poklopem. Po zaznění signálu polévku zamíchejte (trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví). Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte.
3.	Mražená pizza	300–400 g 450-550 g 600–700 g	-	Mraženou pizzu (–18 °C) položte na nízký rošt. Dvě mražené pizzy lze umístit na vysoký a nízký rošt.
4.	Mražené veky	100–150 g (2 ks) 200–250 g (4 ks) 300–350 g (6 ks) 400–450 g (8 ks)	3–5 min.	Naskládejte 2 až 6 mražených vek (-18 °C) do kruhu na nízký rošt. 8 mražených vek naskládejte rovnoměrně na oba rošty. Tento program je vhodný pro malé mražené pečivo jako večky, bulky ciabatta a malé bagety.

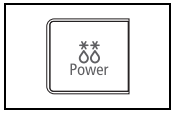
Použití funkce Automatické rozmrazování

CZ

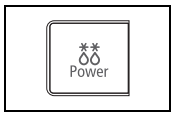
Funkce rozmrazování ( ) umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby, chleba, koláče a ovoce. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

☛ Používejte pouze nádobí pro mikrovlnné trouby.

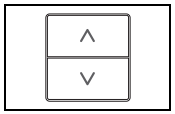
Otevřete dvířka. Položte mražený pokrm na keramický talíř do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.



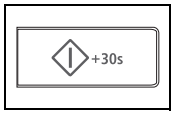
1. Stiskněte tlačítko **Rozmrazování** ( ).



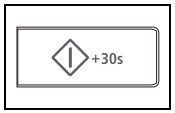
2. Typ pokrmu zvolte stisknutím tlačítka **Rozmrazování** ( ). Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně.



3. Nastavte požadovanou hmotnost pokrmu stisknutím tlačítek (∧) a (∨).



4. Stiskněte tlačítko **Start** (◇).
Výsledek:
- ◆ Rozmrazování začne.
- ◆ Během rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost otočit potravinu.



5. Dalším stisknutím tlačítka **Start** (◇) rozmrazování dokončíte.
Výsledek: Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

☛ Potraviny lze rozmrazovat také ručně. V tom případě zvolte funkci mikrovlnného ohřevu při výkonu 180 W. Další informace naleznete v části „Rozmrazování“ na straně 25.

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Rozmrazování. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály.

Maso, drůbež nebo ryby položte na plochý skleněný talíř nebo na keramický talíř, chléb nebo koláč na kuchyňský papír.

Kód	Potravina	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1.	**Maso**	200–2000 g	20–90 min.	Okraje chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu maso obraťte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso.
2.	**Drůbež**	200–2000 g	20–90 min.	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete.
3.	**Ryby**	200–2000 g	20–80 min.	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety.
4.	**Chléb nebo koláč**	125–1000 g	10-60 min.	Položte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile zazní zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, sýrový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovým zdobením.
5.	**Ovoce**	100–600 g	5–20 min.	Ovoce rozložte do kruhu na plochý skleněný talíř. Tento program je vhodný pro všechny druhy ovoce.

CE107V_XEH-03714F_CZ.fm Page 13 Monday, August 17, 2009 11:36 AM

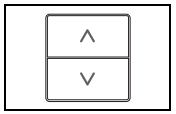
Používání funkce Kavárna

Pomocí funkce kavárna ( ) se doba vaření nastaví automaticky.

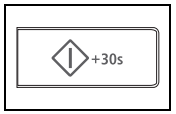
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

1. Stiskněte tlačítko **Kavárna** ( ).

2. Typ pokrmu zvolte stisknutím tlačítka **Kavárna** ( ). Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně.



3. Nastavte požadovanou hmotnost pokrmu stisknutím tlačítek (∧) a (∨).



4. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
Výsledek: Pokrm se začne ohřívat podle zvoleného programu.
- Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

V následující tabulce jsou uvedeny automatické programy pro ohřívání nápojů a rozmrazování a ohřívání mražených porcí koláčů. Obsahuje množství, dobu odstavení a příslušná doporučení.

Program č. 1 používá pouze mikrovlnný režim. Program č. 2 používá kombinaci mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu.

Kód	Potravina	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1.	Nápoje (Káva, mléko, čaj a voda) (pokojové teploty)	150 ml (1 šálek) 300 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	1–2 min	Nalijte tekutinu do keramických šálků a ohřívejte nezakryté. Jeden šálek dejte do středu, 2 šálky proti sobě a další 3 nebo 4 šálky postavte do kruhu. Ponechte odstát v troubě. Před odstavením a po něm nápoje opatrně zamíchejte. Při vyjímání šálků buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro tekutiny).
2.	Mražený koláč	200–300 g 400–500 g 600–700 g 800–900 g 1000–1100 g 1200–1300 g	5–25 min.	Mražené koláče položte do středu, porce koláče do kruhu na nízký rošt. Rošt postavte do středu otočného talíře. Díky horkovzdušnému ohřevu se koláč ohřeje a bude křupavý. Tento program je vhodný pro koláče (kulaté) a porce koláče, například pro ovocný koláč s drobenkou, drobenkový koláč nebo makový koláč. Není vhodný pro koláče s krémovou náplní ani pro koláč s čokoládovým zdobením.

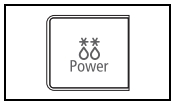
CZ

Vaření ve více fázích

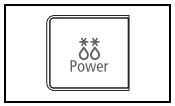
Mikrovlnnou troubu lze naprogramovat pro vaření až ve třech fázích (Horkovzdušný režim, Mikrovlnný + Horkovzdušný režim a Rychlé předehřátí nelze při vaření ve více fázích použít). Příklad: Chtěli byste rozmrazit potravinu a poté ji uvařit, aniž byste po každé fázi museli znovu nastavovat troubu. Tímto způsobem můžete např. kuře o hmotnosti 1,8 kg rozmrazit a uvařit ve třech fázích:

- ***rozmrazování,***
- ***mikrovlnné vaření po dobu 30 minut,***
- ***grilování po dobu 15 minut.***

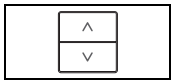
☛ První fází musí být rozmrazení. Kombinované vaření a grilování lze použít během zbývajících dvou fází jednou, mikrovlnný režim dvakrát (dvě různé úrovně výkonu).



1. Stiskněte tlačítko **Rozmrazování** (Power).



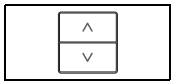
2. Typ pokrmu zvolte stisknutím tlačítka **Rozmrazování** (Power).



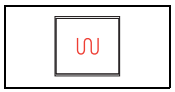
3. Podle potřeby nastavte hmotnost příslušným počtem stisknutí tlačítek (∧) a (∨) (v tomto příkladu je to 1800 g).

4. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** ( ).

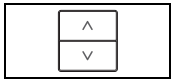
5. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným stisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev** ( ) (v tomto příkladu je to 450 W).



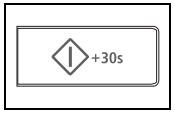
6. Nastavte dobu vaření stisknutím tlačítek (∧) a (∨) (v příkladu 30 minut).



7. Stiskněte tlačítko **Gril** ( ).



8. Nastavte dobu vaření stisknutím tlačítek (∧) a (∨) (v tomto příkladu je to 15 minut).



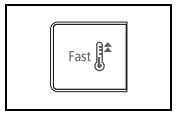
9. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
Výsledek: Vaření se spustí:
- ◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Rychlý předehřev mikrovlnné trouby

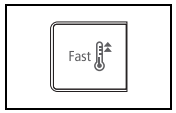
Pro vaření v horkovzdušném režimu je doporučeno troubu předehřát, aby měla již před vložením pokrmu vhodnou teplotu.

Po dosažení požadované teploty je tato teplota udržována přibližně 10 minut; poté se trouba automaticky vypne.

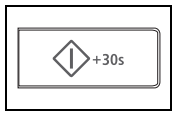
Zkontrolujte, zda je topné těleso pro požadovaný druh vaření ve vhodné poloze.



1. Stiskněte tlačítko **Rychlé předehřátí** (Fast).
Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
220 °C (teplota)



2. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Rychlé předehřátí** (Fast) nastavte teplotu.
(Teplota: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Stiskněte tlačítko **Start**( ).
Výsledek: Trouba se předehřeje na požadovanou teplotu.
- ◆ Po dobu 8 sekund je střídavě zobrazen zvolený režim vaření a po dobu 2 sekund přednastavená teplota.
  Př.) Režim rychlého předehřátí na 200 °C

(zobrazeno 8 sekund)

(zobrazeno 2 sekundy)

- ◆ Po dosažení nastavené teploty šestkrát zazní zvukový signál a teplota bude udržována po dobu 10 minut.
- ◆ Po 10 minutách čtyřikrát zazní zvukový signál a předehřívání se vypne.

✉ Dosáhne-li vnitřní teplota přednastavené hodnoty, šestkrát zazní zvukový signál a teplota bude udržována po dobu 10 minut.

✉ Chcete-li zjistit aktuální teplotu vnitřního prostoru trouby, stiskněte tlačítko **Rychlé předehřátí** (Fast) .

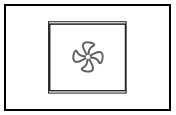
Horkovzdušné vaření

Režim horkovzdušného vaření umožňuje přípravu pokrmů stejným způsobem jako v tradiční troubě. Mikrovlnný ohřev není použit. Požadovanou teplotu můžete nastavit v rozsahu od 40 °C do 220 °C v osmi přednastavených stupních. Maximální doba vaření je 60 minut.

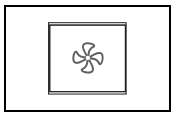
☛ Přejete-li si troubu předehřát, získáte informace zde: strana 14.

- Když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.
- Lepších výsledků při vaření a pečení dosáhnete s použitím nízkého roštu.

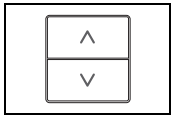
Zkontrolujte, zda je topné těleso ve vodorovné poloze a zda je nasazen otočný talíř. Otevřete dvířka a vložte nádobí s pokrmem na nízký rošt na otočný talíř.



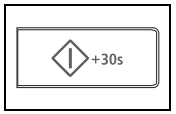
1. Stiskněte tlačítko **Horkovzdušný režim** (֍).
Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
֍ (horkovzdušný režim)
220 °C (teplota)



2. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Horkovzdušný režim** (֍) nastavte teplotu.
(Teplota: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Nastavte dobu vaření stisknutím tlačítek (∧) a (∨).



4. Stiskněte tlačítko **Start** (⏀).
Výsledek: Vaření se spustí:

- ◆ Po dobu 8 sekund je střídavě zobrazena zvolená doba vaření a po dobu 2 sekund přednastavená teplota.
  Př.) 30 minut vaření při teplotě 200 °C

(zobrazeno 8 sekund)

(zobrazeno 2 sekundy)

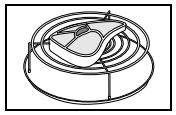
- ◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

✉ Chcete-li zjistit aktuální teplotu vnitřního prostoru trouby, stiskněte tlačítko **Rychlé předehřátí** (Fast) .

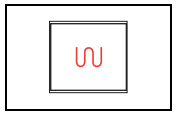
Grilování

Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln.

- ***Když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.***
- ***Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.***

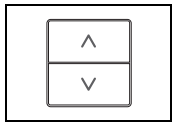


1. Otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt.



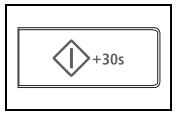
2. Stiskněte tlačítko **Gril** (⩍).
Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
⩍ (režim grilování)

- Teplotu grilu nelze nastavit.



3. Nastavte dobu grilování stisknutím tlačítek (∧) a (∨).

- Maximální doba grilování je 60 minut.



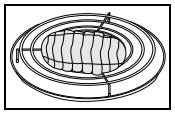
4. Stiskněte tlačítko **Start** (⏀).
Výsledek: Začne grilování:

- ◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

CZ

CZ

Volba příslušenství



Tradiční horkovzdušné vaření vyžaduje kuchyňské potřeby. Používejte pouze kuchyňské náčiní vhodné pro použití v normální troubě.

Nádobí vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě není obvykle vhodné pro horkovzdušné vaření. Nepoužívejte plastové nádoby, plastové nádobí, papírové kelímky, utěrky apod.

Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (mikrovlnný ohřev a gril nebo horkovzdušný režim), používejte pouze nádobí, které je vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Kovové nádobí nebo náčiní může troubu poškodit.

☛ Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí zde: strana 20.

Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování

Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, čímž dosáhnete současně uvaření i opečení potravin.

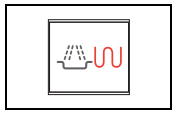
☛ VŽDY používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.

VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.

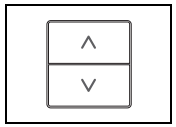
Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

Otevřete dvířka. Položte pokrm na rošt, který nejlépe vyhovuje typu připravovaného pokrmu. Položte rošt na otočný talíř. Zavřete dvířka.

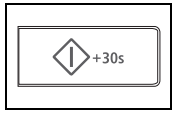
1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev + gril** (⏚⋀⋀).
Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
⏚⋀⋀ (kombinovaný režim mikrovlnný ohřev a grilování)
600 W (výstupní výkon)



2. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným stisknutím tlačítka**Mikrovlnný ohřev + gril** (⏚⋀⋀), dokud se nezobrazí odpovídající stupeň výkonu (300–600 W).
- Teplotu grilu nelze nastavit.



3. Nastavte dobu vaření stisknutím tlačítek (∧) a (∨).
- Maximální doba vaření je 60 minut.



4. Stiskněte tlačítko **Start** (⏀).
Výsledek:
- ◆ Zahájí se kombinované vaření.
- ◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Kombinace mikrovlnného ohřevu a horkovzdušného režimu

CZ

Kombinované vaření používá režim mikrovlnného ohřevu a horkovzdušný režim. Předehřívání není potřebné, protože mikrovlnná energie působí okamžitě.

V kombinovaném režimu je možné připravovat mnoho pokrmů, zvláště pak:

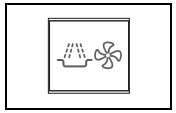
- ***Pečená masa a drůbež***
- ***Koláče a buchty***
- ***Vaječné a sýrové pokrmy***

☛ VŽDY používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.

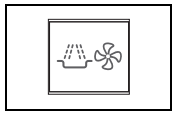
VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.

Lepších výsledků při vaření a pečení dosáhnete s použitím nízkého roštu.

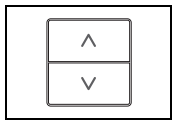
Otevřete dvířka. Položte pokrm na otočný talíř nebo na nízký rošt, který umístěte na otočný talíř. Zavřete dvířka.



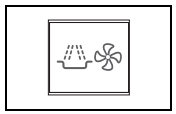
1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev + Horkovzdušný režim** ( ).
Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
(kombinovaný režim mikrovlnný ohřev a horkovzdušný režim)
600 W (výstupní výkon: Přepne se do následujícího teplotního režimu během 2 sekund)
220 °C (teplota)



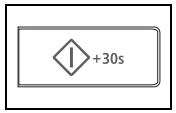
2. Teplotu zvolte stisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev + Horkovzdušný režim**( ).
(Teplota: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Nastavte dobu vaření stisknutím tlačítek (∧) a (∨).
- Maximální doba vaření je 60 minut.



4. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným stisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev + Horkovzdušný režim** ( ), dokud se nezobrazí odpovídající stupeň výkonu (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
Výsledek:
- ◆ Zahájí se kombinované vaření.
- ◆ Trouba se vyhřeje na požadovanou teplotu a poté pokračuje v režimu mikrovlnného ohřevu až do uplynutí doby vaření.
- ◆ Po dobu 8 sekund je střídavě zobrazena zvolená doba vaření a po dobu 2 sekund přednastavená teplota.
  Př.) 30 minut vaření při teplotě 200 °C

(zobrazeno 8 sekund)

(zobrazeno 2 sekundy)

- ◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

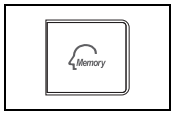
✉ Chcete-li zjistit aktuální teplotu vnitřního prostoru trouby, stiskněte tlačítko **Rychlé předehřátí** ( ) .

CZ

Použití funkce Paměť vaření

Pokud často připravujete nebo ohříváte stejné typy pokrmů, lze uložit doby přípravy a stupně výkonu do paměti trouby, takže není nutné je vždy znovu nastavovat.

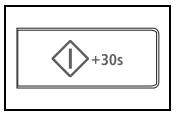
Uložení nastavení



1. Chcete-li naprogramovat... Stiskněte tlačítko Memory.

Nastavení	Jednou (zobrazuje se **P**)
Nové nastavení	Dvakrát (zobrazuje se **P**)

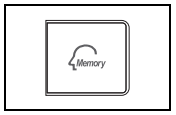
2. Nastavte program přípravy jako obvykle (MW, gril, MW+gril, horkovzduch, MW+horkovzduch)



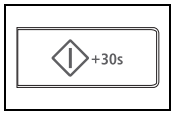
3. Stiskněte tlačítko **Start** (⏀).
Výsledek: Nastavení se nyní uložilo do paměti trouby.

Použití nastavení

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře.



1. Stiskněte tlačítko Memory.



2. Stiskněte tlačítko **Start** (⏀).
Výsledek: Pokrm se připravuje podle požadavku.

Používání funkce Odstranění pachu

Tuto funkci použijte po přípravě aromatických pokrmů nebo pokud je uvnitř trouby mnoho kouře.

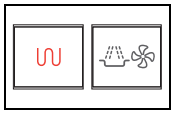
Nejprve vyčistěte vnitřní prostor trouby.

Stiskněte tlačítko **Odstranění pachu** (po vyčištění trouby). Čtyřikrát zazní zvukový signál.

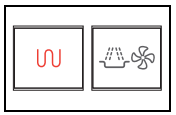
- Doba odstraňování pachu je nastavena na 5 minut.
- Dobu **Odstraňování pachu** můžete nastavit pomocí tlačítka +30 s.
- Maximální doba odstraňování pachu je 15 minut.

Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby

Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem pro bezpečnost dětí. Ten umožňuje troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti ani nikdo nekompetentní.
Troubu lze uzamknout kdykoli.



1. Stiskněte současně tlačítko **Gril** ( ) a **Mikrovlnný ohřev + Horkovzdušný režim** ( ) (přibližně na tři sekundy).
   Výsledek:
   - Trouba je uzamčená.
   - Na displeji se zobrazí „**L**“.



2. Chcete-li troubu odemknout, stiskněte současně tlačítko **Gril** ( ) a **Mikrovlnný ohřev + Horkovzdušný režim** ( ) (přibližně na tři sekundy).
   Výsledek: Poté můžete troubu normálně používat.

Zapnutí/vypnutí zvukového signálu

Zvukový signál lze kdykoli zapnout nebo vypnout.

CZ

1. Stiskněte tlačítka **Zapnout/vypnout zvukový signál** ( ).
   Výsledek: Trouba přestane vydávat zvukové signály.

2. Chcete-li znovu zapnout/vypnout zvukový signál, stiskněte znovu tlačítka **Zapnout/vypnout zvukový signál** ( ).
   Výsledek: Normální funkce trouby se obnoví.

Pokyny pro výběr nádobí

CZ

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat.

Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti.

V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro vaření v mikr. troubě	Poznámky
Alobal	✓✗	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékací talíř	✓	Nepředehřívejte déle než 8 minut.
Čínský porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V těchto miskách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
• Polystyrénové kelímky	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
• Papírové sáčky nebo noviny	✗	Může se vznítit.
• Recyklovaný papír nebo kovové lemy	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Skleněné nádobí		
• Nádobí určené pro použití v troubě i k servírování	✓	Je možné je použít, pokud nemají kovové zdobení.
• Jemné skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit.
• Sklenice	✓	Je nutné odstranit víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kov		
• Kovové nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	✗	
Papírové nádobí		
• Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plastové nádobí		
• Nádoby	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
• Potravinová fólie	✓	Lze je použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potraviny. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
• Sáčky do mrazničky	✓✗	Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ : Doporučeno
✓✗: Provádějte opatrně
✗ : Nebezpečné

CE107V_XEH-03714F_CZ.fm Page 21 Monday, August 17, 2009 11:36 AM

Pokyny pro přípravu pokrmů

MIKROVLNY

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována.
Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potraviny.

VAŘENÍ

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokáží proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudink, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatní. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

Zakrývání během vaření

Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. Pokrmy lze zakrýt několika způsoby, například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

Doby odstavení

Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou skleněnou pyrexovou nádobu s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.
Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min.)	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	5-6	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Brokolice	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody.
Hrášek	300 g	600 W	7-8	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Zelené fazolky	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody.
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/ kukuřice)	300 g	600 W	7-8	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Míchaná zelenina (po čínsku)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.

CE107V_XEH-03714F_CZ.fm Page 22 Monday, August 17, 2009 11:36 AM

CZ

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu s víkem – rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté.
Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.
Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté.
Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min.)	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Bílá rýže (předvařená)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Přidejte 500 ml studené vody. Přidejte 750 ml studené vody.
Hnědá rýže (předvařená)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Přidejte 500 ml studené vody. Přidejte 750 ml studené vody.
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	900 W	16-17	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	900 W	17-18	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250 g	900 W	10-11	5	Přidejte 1 000 ml teplé vody.

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou skleněnou pyrexovou nádobu s víkem. Přidejte 30–45 ml studené vody (2–3 pol. lžíce) na každých 250 g, pokud není doporučeno jiné množství vody – viz tabulka. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

Tip: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Veškerá čerstvá zelenina by se měla vařit při plném mikrovlnném výkonu (900 W).

Potravina	Porce	Doba (min.)	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Brokolice	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu.
Růžičková kapusta	250 g	6-6½	3	Přidejte 60–75 ml (5–6 polévkových lžic) vody.
Mrkev	250 g	4½-5	3	Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky.
Květák	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky upravte směrem do středu.
Cuketa	250 g	4-4½	3	Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne.
Lilek	250 g	3½-4	3	Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžící citrónové šťávy.
Pórek	250 g	4-4½	3	Pórek nakrájejte na silné proužky.
Žampióny	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Malé žampióny připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte.
Cibule	250 g	5-5½	3	Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžíci) vody.
Paprika	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájejte na malé plátky.
Brambory	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti.
Řepa	250 g	5½-6	3	Řepu nakrájejte na kostičky.

CE107V_XEH-03714F_CZ.fm Page 23 Monday, August 17, 2009 11:36 AM

Pokyny pro přípravu pokrmů (pokračování)

OHŘEV

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě.

Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C anebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

Uspořádání a zakrytí

Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívat při nastavení na výkon 900 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W.

Pokyny naleznete v tabulce.

Obecně je lepší ohřívat potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).

Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin. Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.

Vždy se ujistěte, zda je ohřívaná potravina všude horká.

Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota. Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

OHŘEV TEKUTIN

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

OHŘEV DĚTSKÉ VÝŽIVY

DĚTSKÁ VÝŽIVA:

Vyklopte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte! Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučená teplota podávání: mezi 30 až 40 °C.

KOJENECKÉ MLÉKO:

Mléko nalijte do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání: přibližně 37 °C.

POZNÁMKA:

Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám. Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

CE107V_XEH-03714F_CZ.fm Page 24 Monday, August 17, 2009 11:36 AM

CZ

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Potravina	Porce	Výkon	Doba	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Kojenecké mléko	100 ml 200 ml	300 W	30–40 s 1 min. až 1 min. 10 s	2-3	Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.

Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min.)	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Nápoje (káva, čaj, voda)	150 ml (1 šálek) 300 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Nalijte do keramických šálků a ohřívejte nezakryté. Jeden šálek dejte do středu, 2 šálky proti sobě a další 3 postavte do kruhu. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte.
Polévka (chlazená)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři nebo hluboké keramické míse. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	3½-4½	3	Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte.
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4-5	3	Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Pokrm tvořený 2–3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.
Sýrová fondue připravená k podávání (chlazené)	400 g	600 W	6-7	1-2	Vložte do vhodné skleněné pyrexové nádoby s víkem. Během ohřívání a po něm zamíchejte. Před podávání dobře zamíchejte.

CE107V_XEH-03714F_CZ.fm Page 25 Monday, August 17, 2009 11:36 AM

ROZMRAZOVÁNÍ

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté.

Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmrazena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.

Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.
Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívat, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.

Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívat, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.
Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

Tip: Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte jako orientaci tuto tabulku.

Všechny mražené potraviny by měly být rozmrazovány při rozmrazovacím výkonovém stupni (180 W).

Potravina	Porce	Doba (min.)	Doba odstavení (min.)	Pokyny
Maso				
Mleté maso	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Vepřové steaky	250 g	7-8		
Drůbež				
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	14-15	15-60	Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Celé kuře	1 200 g	32-34		
Ryby				
Rybí filety	200 g	6-7	10-25	Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Tenké části filet a ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Celé ryby	400 g	11-13		
Ovoce				
Bobulovité ovoce	300 g	6-7	5-10	Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru).
Chléb				
Veky (každá o hmotnosti asi 50 g)	2 kusy 4 kusy	1-1½ 2½-3	5-20	Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Toasty nebo sendviče	250 g	4-4½		
Německý chléb (pšeničná + žitná mouka)	500 g	7-9		

CE107V_XEH-03714F_CZ.fm Page 26 Monday, August 17, 2009 11:36 AM

CZ

GRILOVÁNÍ

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Jsou v činnosti, když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potraviny. Předehřátím grilu po dobu 4 minut docílíte rychlejšího opečení potraviny.

Nádobí vhodné pro grilování:

Mělo by být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné ke grilování:

Kotlety, párky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

MIKROVLNNÝ OHŘEV + GRIL

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina rovnoměrně opeče. Tento model trouby nabízí tři kombinované režimy:

600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním

Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být ohnivzdorné. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné pro vaření v kombinovaném režimu mikrovlnného ohřevu a grilování:

Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéci (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

Nezapomeňte, že v kombinovaném režimu vaření (mikrovlny + grilování) je třeba potraviny položit na vysoký rošt, pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce.

Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

Pokyny pro přípravu čerstvých pokrmů

Předehřívejte gril 2 až 3 minuty pomocí funkce grilování.

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Při vyjímání z trouby použijte chňapky.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. Doba opékání druhé strany (min.)	2. Doba opékání druhé strany (min.)	Pokyny
Toastové plátky	4 ks (každý po 25 g)	Pouze gril	2-3	1-2	Položte toastové plátky vedle sebe na vysoký rošt.
Grilovaná rajčata	400 g (2 ks)	300 W+ Gril	5-6	-	Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou skleněnou pyrexovou nádobu. Uložte na vysoký rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Toast se sýrem a rajčaty	4 ks (300 g)	300 W + Gril	4-5	-	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na vysoký rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Havajské toasty (šunka, ananas, sýrové plátky)	4 ks (500 g)	300 W + Gril	5-6	-	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na vysoký rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečené brambory	500 g	600 W + Gril	7-8	-	Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na vysoký rošt, stranou řezu ke grilu.
Gratinované brambory / zelenina (chlazené)	450 g	450 W + Gril	9-11	-	Vložte čerstvé suroviny do malé skleněné pyrexové mísy. Položte mísu na vysoký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.

CE107V_XEH-03714F_CZ.fm Page 27 Monday, August 17, 2009 11:36 AM

Pokyny pro přípravu pokrmů (pokračování)

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. Doba opékání druhé strany (min.)	2. Doba opékání druhé strany (min.)	Pokyny
Pečená jablka	2 jablka (asi 400 g)	300 W + Gril	7-8	-	Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozinkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou pyrexovou misku. Položte misku přímo na nízký rošt.
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	300 W + Gril	8-10	6-8	Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na vysoký rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Hovězí steaky (středně propečené)	400 g (2 ks)	Pouze gril	10-14	8-12	Potřete steaky olejem. Položte je do kruhu na vysoký rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečené ryby	400–500 g	300 W + Gril	5-7	5½-6½	Celou rybu potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Dvě ryby položte vedle sebe (hlavy vedle ocasů), na vysoký rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.

HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV

Režim horkovzdušného ohřevu umožňuje přípravu pokrmů stejným způsobem jako v tradiční troubě.

Topné těleso a ventilátor jsou umístěny na zadní stěně trouby tak, aby horký vzduch cirkuloval.

Nádobí pro horkovzdušný ohřev:

Jakékoli běžné žáruvzdorné nádobí, plechy na pečení a pečicí papír – použít můžete každé nádobí, které byste použili v běžné horkovzdušné troubě.

Potraviny vhodné pro horkovzdušný ohřev:

Tímto způsobem mohou být připraveny například sušenky, čajové koláčky, rolády, koláče a ovocné koláče, plněné větrníčky a bublaniny.

MIKROVLNY + HORKOVZDUŠNÝ REŽIM

Tento režim kombinuje působení mikrovlnné energie s horkým vzduchem. Tím se zkracuje doba přípravy a pokrm získává křupavou opečenou kůrku.

Horkovzdušné vaření je tradiční a dobře známý způsob přípravy pokrmů v troubě s horkým vzduchem, cirkulujícím pomocí větráku na zadní stěně trouby.

Nádobí pro vaření pomocí kombinace mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu:

Nádoby by měly být schopné propouštět mikrovlny. Měly by být také žáruvzdorné (jako je sklo, keramika nebo porcelán bez kovového zdobení); obdobně jako nádobí uvedené pro mikrovlnné vaření + grilování.

Potraviny vhodné pro mikrovlnné + horkovzdušné vaření.

Všechny druhy masa a drůbeže, také dušené a zapékané pokrmy, piškotové moučníky a lehké ovocné dorty a koláče, pečená zelenina, vdolky a chléb.

CE107V_XEH-03714F_CZ.fm Page 28 Monday, August 17, 2009 11:36 AM

CZ

Pokyny pro horkovzdušnou přípravu čerstvých a mražených potravin

Troubu předehřejte pomocí funkce automatické předehřívání na požadovanou teplotu.
Orientačně používejte pro horkovzdušné vaření výkon a dobu vaření uvedené v této tabulce.
Při vyjímání z trouby použijte chňapky.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. Doba opékání druhé strany (min.)	2. Doba opékání druhé strany (min.)	Pokyny
PIZZA					
Mražená pizza (hotová)	300–400 g	450 W + 220 °C	13-15	-	Pizzu položte na nízký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
TĚSTOVINY					
Mražené lasagne	400 g	450 W + 220 °C	22-25	-	Vložte do vhodné skleněné pyrexové nádoby nebo ponechte v původním obalu (zkontrolujte, zda je vhodný pro mikrovlnné trouby a snáší zahřívání). Položte mražené zapékané těstoviny na nízký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
MASO					
Hovězí nebo jehněčí pečeně (středně propečená)	1200–1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Pečeni potřete olejem a okořeňte solí, pepřem a paprikou. Položte na nízký rošt, nejprve tučnou stranou dolů. Po upečení zabalte pečeni do alobalu a nechte 10 až 15 minut odstát.
Pečené kuře	1000–1100 g	450 W + 220 °C	17-22	13-17	Kuře potřete olejem a kořením. Nejprve kuře položte prsíčky dolů, potom otočte a položte na nízký rošt. Nechte 5 minut odležet.
CHLÉB Čerstvé veky	6 kusy (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Položte veky do kruhu na nízký rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Česnekový chléb (chlazený, předpečený)	200 g (1 kus)	180 W + 220 °C	8-10	-	Chlazené bagety položte na pečicí papír na nízký rošt. Po upečení nechte 2–3 minuty odstát.
BÁBOVKA Jablkový koláč (čerstvé těsto)	500 g	Pouze 180 °C	38-43	-	Vložte čerstvé těsto do malé čtverhranné formy z černého kovu (o délce 25 cm). Položte koláč na nízký rošt. Po upečení nechte 5 až 10 minut odstát.
Mini muffiny (čerstvé těsto)	12 × 30 g (350–400 g)	Pouze 220 °C	17-23	-	Naplňte čerstvé těsto rovnoměrně do papírových forem na muffiny. Položte formy na nízký rošt. Po upečení nechte 5 minut odstát.
Sušenky (čerstvé těsto)	200–250 g	Pouze 200 °C	15-20	-	Položte chlazené croissanty na pečicí papír na nízký rošt.
Mražený koláč	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Položte mražený koláč přímo na nízký rošt. Po rozmrazení a prohřátí nechte 15 až 20 minut odstát.

Pokyny pro přípravu pokrmů (pokračování)

SPECIÁLNÍ RADY

ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA

Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 900 W, dokud se máslo nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY

Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí.
Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

ROZPOUŠTĚNÍ KRYSTALIZOVANÉHO MEDU

Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 20 až 30 sekund při výkonu 300 W, dokud se med nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY

Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody.
Odkapanou želatinu vložte do malé skleněné pyrexové mísy.
Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W.
Po rozpuštění zamíchejte.

PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)

Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody.
Vařte nezakryté ve skleněné pyrexové nádobě po dobu 3½ až 4½ minut při výkonu 900 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

VAŘENÍ MARMELÁDY

Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do skleněné pyrexové nádoby s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte.
Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 900 W.
Během vaření několikrát zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

VAŘENÍ PUDINKU

Nasypejte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte vhodnou skleněnou pyrexovou nádobu s víkem. Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minut při výkonu 900 W.
Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

OPÉKÁNÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ

Rovnoměrně rozprostřete 30 g pokrájených mandlí na středně velký keramický talíř.
Během opékání několikrát promíchejte, opékejte 3½ až 4½ minuty při výkonu 600 W.
Nechte v troubě 2 až 3 minuty odstát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Čištění mikrovlnné trouby

CZ

Následující součásti trouby by měly být pravidelně čištěny, aby nedošlo k usazení částeček potravin a tuků:

- ***Vnitřní a vnější povrchy,***
- ***dvířka s těsněním dvířek,***
- ***otočný talíř a otočné kruhy.***

☛ **VŽDY** zajistěte, aby bylo těsnění dvířek čisté a dvířka správně zavřená.

☛ Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo funkci přístroje a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

1. Vnější plochy očistěte měkkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou. Opláchněte a osušte.
2. Skvrny nebo cákance na vnitřních površích nebo na otočném kruhu odstraňte hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
3. Ztvrdlé částečky potravin a nepříjemný zápach odstraníte takto: položte na otočný talíř šálek zředěné citrónové šťávy a deset minut zahřívejte na maximální výkon.
4. Kdykoli je třeba, můžete talíř mýt v myčce.

✉ **NELIJTE** vodu do ventilačních otvorů. **NIKDY** nepoužívejte žádná brusná čistidla ani chemická rozpouštědla. Při čištění těsnění dvířek věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se částečky:
- neakumulovaly,
- nebránily správnému zavírání dvířek.

✉ Vyčistěte vnitřní prostor mikrovlnné trouby ihned po každém použití slabým roztokem čisticího prostředku. Před čištěním však nechte troubu vychladnout, aby nedošlo ke zranění.

✉ V pokynech kuchyňských sporáků a trub by mělo být uvedeno, že byste neměli používat parní čistič.

CZ

Skladování a opravy mikrovlnné trouby

Při skladování trouby nebo jejím odevzdání do servisu je třeba dodržet několik jednoduchých bezpečnostních opatření.

Trouba se nesmí používat v případě, že jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek:

- ***Prasklý závěs***
- ***Poškozené těsnění***
- ***Zkroucený nebo prohnutý plášť trouby***

Opravu musí provádět pouze kvalifikovaný technik, zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

☛ **NIKDY** nesnímejte vnější plášť trouby. Má-li trouba poruchu a je třeba ji opravit anebo máte pochybnosti o jejím stavu:
- odpojte ji z elektrické zásuvky,
- obraťte se na nejbližší poprodejní servis.

✉ Chcete-li troubu dočasně uskladnit, zvolte suché bezprašné místo.
- **Důvod:** Prach a vlhkost mohou negativně ovlivnit funkční součásti trouby.

Technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouby Samsung CE107V odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz AC
Spotřeba energie Maximální výkon Mikrovlnný režim Gril (topné těleso) Horkovzdušný režim (topné těleso)	 2700 W 1400 W 1250 W Max. 1850 W
Příkon	100 W / 900 W – 6 stupňů (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Rozměry (Š × H × V) Vnější Vnitřní prostor trouby	 517 × 460 × 310 mm 358 x 327 x 231,5 mm
Objem	28 litrů
Hmotnost Čistá	 Přibližně 18,0 kg
Úroveň hluku	42 dBA

Czech Republic

Správná likvidace výrobku
(Elektrický a elektronický odpad)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

CE107V_XEH-03714F_CZ.fm Page 31 Monday, August 17, 2009 11:36 AM

Testovací pokrm

Funkce	Č. testu IEC (Potravina)	Režim pečení	Doba pečení	Doporučení
Mikrovlnné rozmrazování	13.3 (Maso)	180 W nebo funkce Rozmrazování 1 (0,5 kg)	10~11 minut	Po uplynutí poloviny doby otočte. Nebo použijte funkci Rozmrazování 1 (0,5 kg).
Mikrovlnné pečení	12.3.1 (Pudink)	300 W	30~35 minut	Položte pyrexovou mísu na skleněný otočný talíř.
	12.3.2 (Piškotový moučník)	900 W	5~6 minut	Položte pyrexovou mísu o průměru 23 cm na otočný talíř.
	12.3.3 (Sekaná)	600 W	23~27 minut	Položte pyrexovou mísu na skleněný otočný talíř.
Kombinované mikrovlnné pečení	12.3.4 (Zapékané brambory)	450 W+200 °C	27~32 minut	Položte pyrexovou mísu o průměru 23 cm na nízký rošt.
	12.3.5 (Koláč)	Po použití funkce Rychlé předehřátí 180 °C 180 °C	38~43 minut	Položte pyrexovou mísu o průměru 23 cm na nízký rošt.
	12.3.6 (Kuře)	Po použití funkce Rychlé předehřátí 220 °C 450 W+220 °C	35~40 minut	Kuře umístěte prsíčky dolů na nízký rošt. Obrat'te jej po 20 minutách.

Poznámka

CZ

SAMSUNG

DOTAZY NEBO POZNÁMKY

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU
AUSTRIA	0810-SAMSUNG (7267864,€ 0.07/Min)	www.samsung.com
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (726-7864)	
SWEDEN	0771-726-7864 (SAMSUNG)	
U.K	0330-SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818-717100	

CE107V_XEH-03714F_EN.fm Page 1 Monday, August 17, 2009 11:33 AM

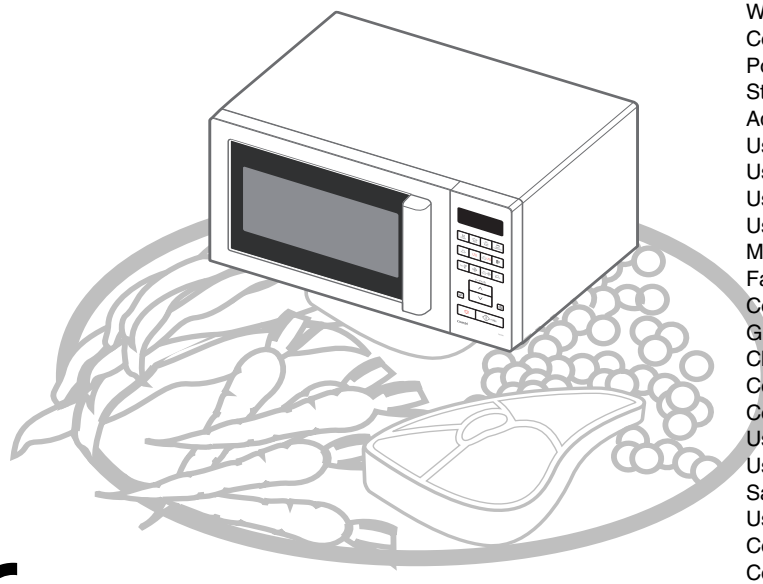
SAMSUNG

MICROWAVE OVEN

Owner's Instructions and Cooking Guide

CE107V

The data concerning cooking and baking are informative.The product is for household use. Guarantee commitments are ceased if the appliance is used on purposes other than household e.g. on industry, catering trade or trade activities.



"Quick" Look-up Guide 2
Control Panel 2
Oven 3
Accessories 3
Using this Instruction Booklet 4
Safety Precautions 4
Installing Your Microwave Oven 5
Setting the Time 6
Checking that Your Oven is Operating Correctly 6
How a Microwave Oven Works 7
What to Do if You are in Doubt or You have a Problem 7
Cooking/Reheating 8
Power Levels and Time Variations 8
Stopping the Cooking 9
Adjusting the Cooking Time 9
Using the Auto Cook Feature 10
Using the Auto Reheat Feature 11
Using the Power Defrost Feature 12
Using the Cafeteria Feature 13
Multistage Cooking 14
Fast Preheating the Oven 14
Cooking by Convection 15
Grilling 15
Choosing the Accessories 16
Combining Microwaves and the Grill 16
Combining Microwaves and Convection 17
Using the Memory Cook Feature 18
Using the Deodorize Feature 18
Safety-locking Your Microwave Oven 19
Using the Sound On / Off 19
Cookware Guide 20
Cooking Guide 21
Cleaning Your Microwave Oven 29
Storing and Repairing Your Microwave Oven 30
Technical Specifications 30
Test Dish 31

CE

Planet First 100% Recycled Paper

This manual is made with 100% recycled paper.

Code No.: DE68-03714F-01

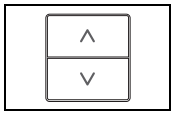
EN

"Quick" Look-up Guide

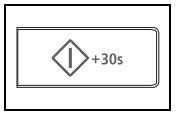
I want to cook some food

1. Place the food in the oven.
   Press the **Microwave** ( ) button.

2. Press the **Microwave** ( ) button until the appropriate power level is displayed.

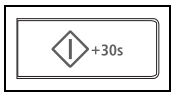


3. Select the cooking time by pressing the (∧) and (∨) buttons as required.



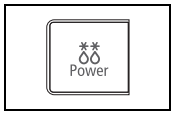
4. Press **Start** ( ) button.
   Result: Cooking starts
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

I want to add an extra 30 seconds

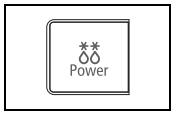


Leave the food in the oven.
Press **+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

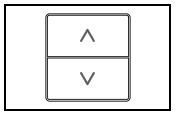
I want to Power defrost some food



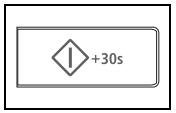
1. Place the frozen food in the oven.
   Press the **Power Defrost** ( ) button.



2. Select the food category by pressing the **Power Defrost** ( ) button, until the desired food category is selected.

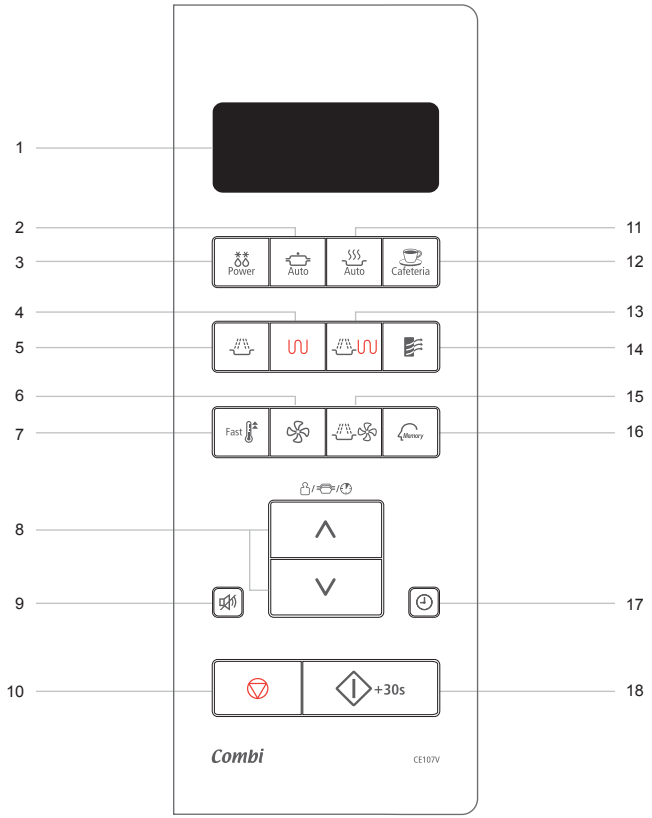


3. Select the weight by pressing the (∧) and (∨) buttons as required.



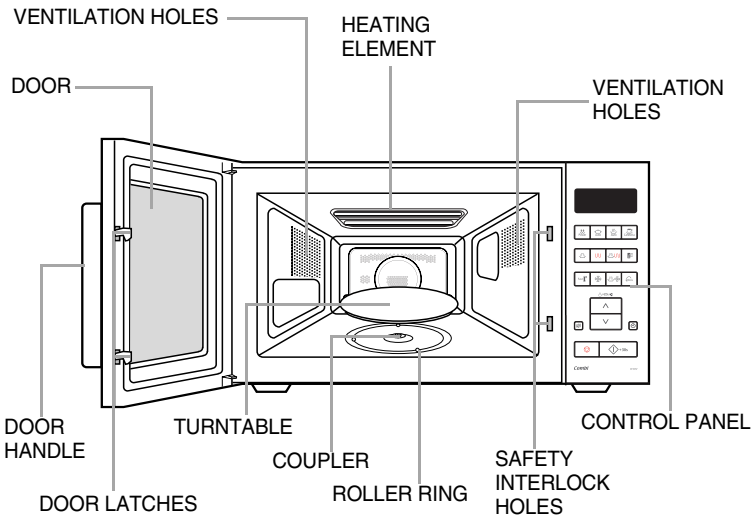
4. Press **Start** ( ) button.
   Result: Defrosting starts
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

Control Panel



1. DISPLAY
2. AUTO COOK FEATURE BUTTON
3. POWER DEFROST FEATURE BUTTON
4. GRILL BUTTON
5. MICROWAVE BUTTON
6. CONVECTION BUTTON
7. AUTO FAST PREHEAT SELECTION BUTTON
8. UP/ DOWN BUTTON (Weight/ Serving/Time)
9. SOUND ON/OFF BUTTON
10. STOP / CANCEL BUTTON
11. AUTO REHEAT FEATURE BUTTON
12. CAFETERIA COOK BUTTON
13. MICROWAVE+GRILL BUTTON
14. DEODORIZE BUTTON
15. MICROWAVE+CONVECTION BUTTON
16. MEMORY BUTTON
17. CLOCK SETTING BUTTON
18. START / +30s BUTTON

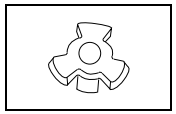
Oven



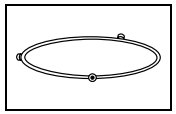
Accessories

EN

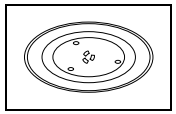
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



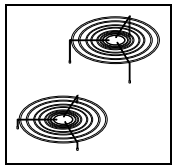
1. **Coupler**, to be placed correctly over the motor shaft in the base of the oven.
   Purpose: The coupler rotates the turntable.



2. **Roller ring**, to be placed in the center of the oven.
   Purpose: The roller ring supports the turntable.



3. **turntable**, to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.
   Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **Metal racks** (High rack, Low rack), to be placed on the turntable.
   Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking**.

EN

Using this Instruction Booklet

Thank you for purchasing a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains much valuable information on cooking with your new microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining three basic cooking operations:

- ***Cooking (microwave mode)***
- ***Defrosting***
- ***Adding an extra 30 seconds, if the dish is inadequately cooked or requires additional reheating***

At the end of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily. The illustrations in the step-by-step procedures use two different symbols.

Important

Note

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door (bent)
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens;
  DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.
  Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;
  Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.
- Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
  If normal times are allowed they may overheat and burn.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation **ALWAYS** allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
  Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
  In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
  * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
  * Cover with a clean, dry dressing.
  * Do not apply any creams, oils or lotions.
- **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
  NEVER heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended;
  Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation;
- **DO NOT** cover the ventilation slots with cloths or paper. They may catch fire as hot air is evacuated from the oven.
  The oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.
- **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven to avoid unintentional burn.

CE107V_XEH-03714F_EN.fm Page 5 Monday, August 17, 2009 11:33 AM

Safety Precautions (continued)

- **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls until the oven be cooled down.
- Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
  Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.
- Stand at arms length from the oven when opening the door.

Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

- You may notice a Clicking sound during operation(especially when the oven is defrosting).

Reason: This sound is normal when the electrical power output is changing.

- **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty. The power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes.
  It is best to leave a glass of water inside the oven at all times.The water will absorb the microwaves energy if the oven accidently started.
- The microwave oven shall not be placed in a cabinet

IMPORTANT

- Young children should **NEVER** be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **DO NOT** use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.(If provided)

WARNING:
If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING:
It is hazardous for anyone other than a comperent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING:
Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING:
Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

WARNING:
When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

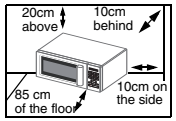
WARNING:
Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

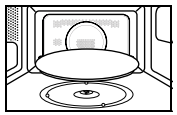
- For safety reasons do not clean the appliance with a steam jet or high pressure cleaner.

Installing Your Microwave Oven

EN

Place the oven on a flat level surface 85cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.





1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.
3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

EN

Setting the Time

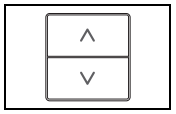
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, "12:00" is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 12-hour or 24-hour notation. You must set the clock:

- ***When you first install your microwave oven***
- ***After a power failure***

✉ Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer or winter time.

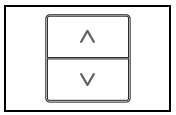
1. To display the time in the... Then press the 🕘 button...

12-hour notation	Once
24-hour notation	Twice



2. Press the (∧) and (∨) buttons to set the hour.

3. Press the 🕘 button.



4. Press the (∧) and (∨) buttons to set the minute.

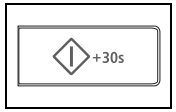
5. When the right time is displayed, press the 🕘 button to start the clock.
Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

Checking that Your Oven is Operating Correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled "What to Do if You are in Doubt or Have a Problem" on the page.

✉ The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100% - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.



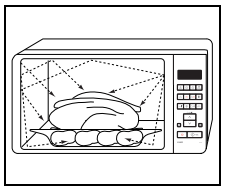
Press the **Start** (◇) button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Start** (◇) button the appropriate number of times.
Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

How a Microwave Oven Works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- ***Defrost***
- ***Reheat***
- ***Cook***

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

What to Do if You are in Doubt or You have a Problem

EN

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

◆ The following are normal occurrences.
- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

◆ The food is not cooked at all
- Have you set the timer correctly and pressed the **Start** (◇) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered.

◆ The food is either overcooked or undercooked
- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

◆ Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminium foil too close to the inside walls?

◆ The oven causes interference with radios or televisions
- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.
  * Solution: Install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.
  * Solution: Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

◆ "E - 24" message indicates
- The "E - 24" message is automatically activated prior to the microwave oven overheating. Should the "E - 24" message be activated, then depress the "Stop/Cancel" key to utilize the initialization mode.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local Samsung customer service centre.
Please have the following information read;

- ***The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven***
- ***Your warranty details***
- ***A clear description of the problem***

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

EN

Cooking/Reheating

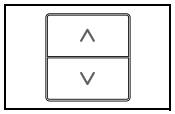
The following procedure explains how to cook or reheat food.

☛ ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

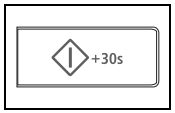
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

1. Press the **Microwave** ( ) button.
   Result: The following indications are displayed:
   (microwave mode)

2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** ( ) button again until the corresponding output power is displayed. Refer to the power level table below for further details.



3. Set the cooking time by pressing the (∧) and (∨) buttons.
   Result: The cooking time is displayed.



4. Press the **Start** (◇) button.
   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:
   - ◆ The oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

✉ If you would like to know the current Power Level of the oven cavity, press **Microwave** ( ) button once. If you would like to change the power level during cooking, press the **Microwave** ( ) button twice or more times to select the desired power level.

Quick Start:

✉ If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **Start** (◇) button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Power Levels and Time Variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power Level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time so that you can:

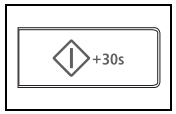
- ***Check the food***
- ***Turn the food over or stir it***
- ***Leave it to stand***

To stop the cooking...	**Then...**
Temporarily	Open the door. Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **Start** (◇) button.
Completely	Press the **Stop** (▽) button. Result: Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** (▽) button again.

Adjusting the Cooking Time

You can increase the cooking time by pressing +30s button once for each 30seconds to be added.

- ***Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door***
- ***Increase the remaining cooking time***



To increase the cooking time of your food, press the **Start** (◇) button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **Start** (◇) button six times.

EN

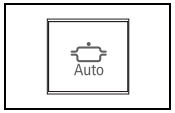
Using the Auto Cook Feature

EN

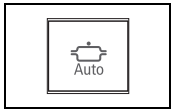
The five Auto Cook (Auto) features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by pressing the (∧) and (∨) buttons.

☛ Use only recipients that are microwave-safe.

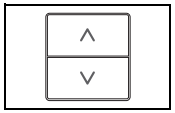
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.



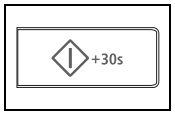
1. Press the **Auto Cook** (Auto) button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Cook** (Auto) button. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.



3. Select the size of the serving by pressing the (∧) and (∨) buttons.



4. Press the **Start** (◇) button.
Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.
◆ When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents the various Auto Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Programmes no 1 and 2 are running with microwave energy only.
Programmes no 3 and 4 are running with a combination of microwaves and grill.
Programme no 5 is running with a combination of microwaves and convection.

Code	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
1.	**Fresh Vegetables**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500-750 g. Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking.
2.	**Peeled Potatoes**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml (3 tablespoons) water when cooking 300-450g, add 60ml (4 tablespoons) for cooking 500-750 g.
3.	**Roast Fish**	200-300 g (1 fish) 400-500 g (1-2 pcs) 600-700 g (2 pcs)	3 min.	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high metal rack. Turn over, as soon as the beep sounds.
4.	**Chicken Pieces**	200-300 g (1 pc) 400-500 g (2 pcs) 600-700 g (3 pcs)	3min.	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them in a circle on the high rack with the skin-side down. Turn over, as soon as the beep sounds.
5.	**Roast Beef / Roast Lamb**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15min.	Brush the beef/ lamb with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the low rack with the fat-side down. Turn over, when the oven beeps. After roasting and during standing time it should be wrapped in aluminium foil.

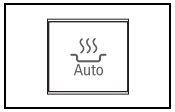
Using the Auto Reheat Feature

EN

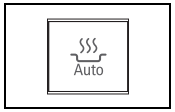
The four Auto Reheat ( ) features provide four pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by pressing the (∧) and (∨) buttons.

☛ Use only recipients that are microwave-safe.

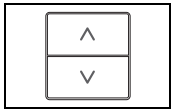
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.



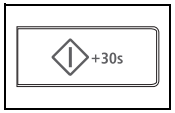
1. Press the **Auto Reheat** ( ) button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** ( ) button. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.



3. Select the size of the serving by pressing the (∧) and (∨) buttons.



4. Press the **Start** (◇) button.
   Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.
   - ◆ When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents the various Auto Reheat & Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1 and 2 are running with microwave energy only.
Programmes no 3 and 4 are running with a combination of microwaves and convection.

Code	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
1.	**Ready Meal** (chilled)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2.	**Soup/sauce** (chilled)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min.	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Stir the soup, as soon as the oven beeps (oven keeps operating and is stopped, when you open the door). Stir carefully before and after standing time.
3.	**Frozen Pizza**	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Place one frozen pizza (-18 °C) on the low rack, place two frozen pizzas on the low and high rack.
4.	**Frozen Bread Rolls**	100-150 g (2 pcs) 200-250 g (4 pcs) 300-350 g (6 pcs) 400-450 g (8 pcs)	3-5 min.	Put 2 to 6 frozen bread rolls (-18 °C) in a circle on the low rack. Put 8 frozen bread rolls equally on the low and high rack. This program is suitable for small frozen bakery products as bread rolls, ciabatta rolls and small baguettes.

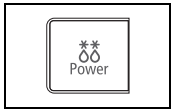
Using the Power Defrost Feature

EN

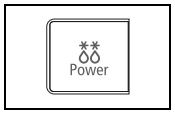
The Power Defrost (Power) feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread , cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

☛ Use only containers that are microwave-safe.

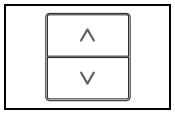
Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.



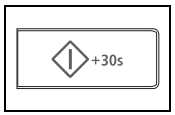
1. Press the **Power Defrost** (Power) button.



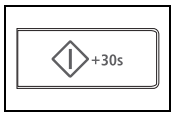
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (Power) button. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.



3. Select the food weight by pressing the (∧) and (∨) buttons.



4. Press **Start** (◇) button.
   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.



5. Press the **Start** (◇) again to finish defrosting.
   Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

☛ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Defrosting” on page 25 for further details.

The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting.
Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread and cake on kitchen paper.

Code	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
1.	**Meat**	200-2000 g	20-90 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2.	**Poultry**	200-2000 g	20-90 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3.	**Fish**	200-2000 g	20-80 min.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4.	**Bread / Cake**	125-1000 g	10-60 min.	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.
5.	**Fruit**	100-600 g	5-20 min.	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

Using the Cafeteria Feature

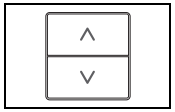
EN

With the Cafeteria ( ) feature, the cooking time is set automatically.

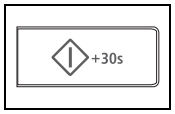
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

1. Press the **Cafeteria** ( ) button.

2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Cafeteria** ( ) button. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.



3. Select the food weight by pressing the (∧) and (∨) buttons.



4. Press **Start** (◇) button.
   Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.
   - ◆ When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

The following table presents Auto Programmes for Reheat of drinks and defrosting & warming frozen cake.
It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations.

Programme no. 1 use the microwave only mode. Programme no. 2 uses a combination of microwaves and convection mode.

Code	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
1.	**Drinks (Coffee, milk, tea, water)** (room-temperature)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	1-2 mins	Pour the liquid into ceramic cups and reheat uncovered. Place one cup in the centre, 2 cups opposite to each other and 3 or 4 cups in a circle. Leave them to stand in the microwave oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
2.	**Frozen Cake**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-25 mins	Put frozen cake in the middle, put frozen cake pieces in a circle on low rack. Set rack in the middle of oven on turntable. By the help of convection the cake will be warmed and crisp up. This programme is suitable for cake (round) and cake pieces, such as fruit cake with crumble topping, streusel cake or cake with poppy seeds. It is not suitable for cake with cream filling and cake with chocolate topping.

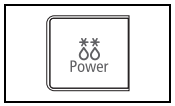
EN

Multistage Cooking

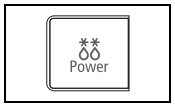
Your microwave oven can be programmed to cook food in up to three stages (the Convection , Microwave+Convection and Fast Preheat mode can not be used in Multistage cooking). Example: You wish to Power defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 1.8 kg chicken in three stages:

- ***Defrosting***
- ***Microwave cooking for 30 minutes***
- ***Grill for 15 minutes***

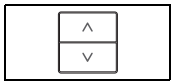
☛ Defrosting must be the first stage. Combination and Grill can only be used once during the remaining two stages, However microwave can be used twice(at two different power levels).



1. Press the **Power Defrost** (Power) button.



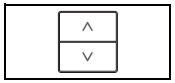
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (Power) button.



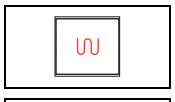
3. Set the weight by pressing the (∧) and (∨) buttons the appropriate number of times (1800 g in the example).

4. Press the **Microwave** ( ) button.

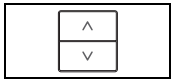
5. Set the microwave power level by pressing the **Microwave** ( ) button to select the appropriate Power Level (450 W in the example).



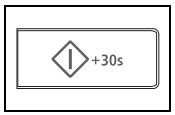
6. Set the cooking time by pressing the (∧) and (∨) buttons (30 minutes in the example)



7. Press the **Grill** ( ) button.



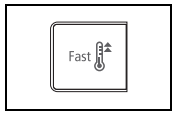
8. Set the cooking time by pressing the (∧) and (∨) buttons (15 minutes in the example).



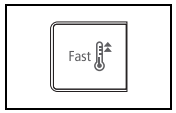
9. Press **Start** ( ) button.
Result: Cooking starts:
- ◆ When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

Fast Preheating the Oven

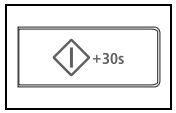
For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically. Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.



1. Press the **Fast Preheat** (Fast) button.
Result: The following indications are displayed:
220 °C (temperature)



2. Press the **Fast Preheat** (Fast) button one or more times to set the temperature.
(Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Press the **Start**( ) button.
Result: The oven is preheated to the requested temperature.
- ◆ The display times are 8 seconds for the selected cooking mode and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
  Ex) In fast preheat mode at 200 °C

(displayed for 8 seconds)

(displayed for 2 seconds)

- ◆ Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 6 times and the temperature is kept for 10 minutes.
- ◆ After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

✉ In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beeps 6 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

✉ If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** (Fast) button.

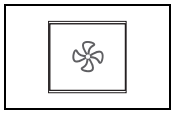
Cooking by Convection

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 220 °C in eight preset levels. The maximum cooking time is 60 minutes.

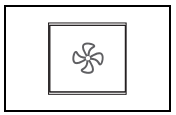
☛ If you wish to Fast Preheat the oven, see page 14.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

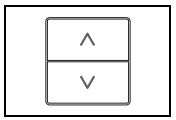
Check that the heating element is in the horizontal position and that the turntable is in position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.



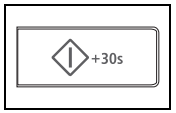
1. Press the **Convection** ( ) button.
   Result: The following indications are displayed:
   (convection mode)
   220 °C (temperature)



2. Press the **Convection** ( ) button once or more times to set the temperature.
   (Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Set the cooking time by pressing the (∧) and (∨) buttons.



4. Press the **Start** ( ) button.
   Result: Cooking starts:
   - ◆ The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
     Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C

(displayed for 8 seconds)

(displayed for 2 seconds)

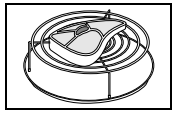
   - ◆ When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

✉ If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** ( ) button.

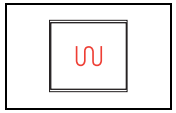
Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

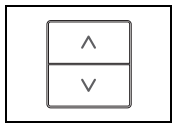
- ***Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.***
- ***You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.***



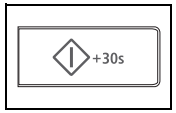
1. Open the door and place the food on the rack.



2. Press the **Grill** ( ) button.
   Result: The following indications are displayed:
   (grill mode)
   - You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the grilling time by pressing the (∧) and (∨) buttons.
   - The maximum grilling time is 60 minutes.

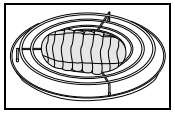


4. Press the **Start** ( ) button.
   Result: Grilling starts:
   - ◆ When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

EN

EN

Choosing the Accessories



Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.
Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.
If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.

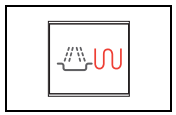
☛ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 20.

Combining Microwaves and the Grill

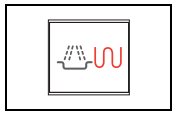
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

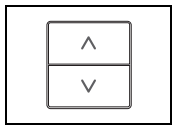
Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.



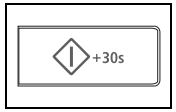
1. Press the **Microwave + Grill** (⎓) button.
Result: The following indications are displayed:
⎓ (microwave & grill combi mode)
600 W (output power)



2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave + Grill** (⎓) button until the corresponding output power is displayed (300-600 W).
- You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the cooking time by pressing the (∧) and (∨) buttons.
- The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Press the **Start** (◇) button.
Result:
- ◆ Combination cooking starts.
- ◆ When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

Combining Microwaves and Convection

EN

Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available.
Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

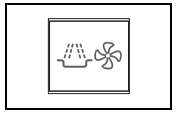
- ***Roast meats and poultry***
- ***Pies and cakes***
- ***Egg and cheese dishes***

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

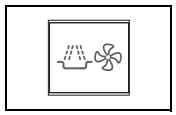
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

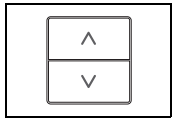
Open the door . Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door.



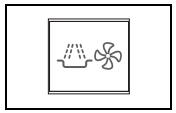
1. Press the **Microwave + Convection** ( ) button.
   Result: The following indications are displayed:
   (microwave & convection combi mode)
   600 W (output power : Switches to the following temperature mode in 2 seconds)
   220 °C (temperature)



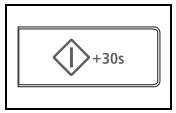
2. Select the temperature by pressing the **Microwave + Convection**( ) button.
   (Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Set the cooking time by pressing the (∧) and (∨) buttons.
   - The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Set the appropriate power level by pressing the **Microwave + Convection** ( ) button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Press the **Start** (◇) button.
   Result:
   - ◆ Combination cooking starts.
   - ◆ The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
   - ◆ The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
     Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C

(displayed for 8 seconds)

(displayed for 2 seconds)

   - ◆ When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

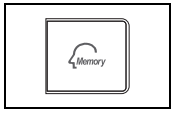
✉ If you would like to know the current temperature of the oven cavity, press the **Fast Preheat** ( ) button.

EN

Using the Memory Cook Feature

If you often cook or reheat the same types of dishes, you can store the cooking times and power levels in the oven's memory, so that you do not have to reset them each other.

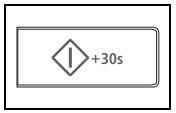
Storing the Settings



1. To programme the... Then press Memory button.

Setting	Once (Display is **P**)
Resetting	Twice (Display is **P**)

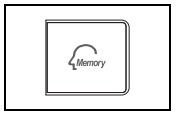
2. Set your cooking programme as usual (MW, Grill, MW+Grill, Convection, MW+Convection)



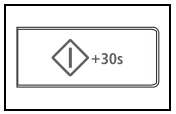
3. Press the **Start** (◇) button.
Result: Your settings are now stored in the oven's memory.

Using the Settings

First, place the food in the centre of the turntable



1. Press Memory button.



2. Press the **Start** (◇) button.
Result: The food is cooked as requested.

Using the Deodorize Feature

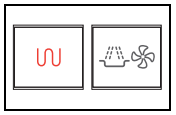
Use this feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.
First clean the oven interior.

Press the **Deodorize** button after you have finished cleaning. you will hear four beeps.

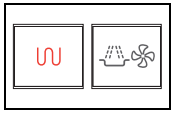
- The deodorization time has been specified as 5 minutes.
- You can also adjust **Deodorize** time by pressing the +30s button.
- The maximum deodorization time is 15 minutes.

Safety-locking Your Microwave Oven

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.



1. Press the **Grill** (⎍) and **Microwave + Convection** ( ) buttons at the same time(about three second).
   Result:
   - The oven is locked.
   - The follow indication is display "**L**".



2. To unlock the oven, press the **Grill** (⎍) and **Microwave + Convection** ( ) buttons again at the same time (about three second).
   Result: The oven can be used normally.

Using the Sound On / Off

You can sound on / off whenever you want.

1. Press the **Sound On/ Off** ( ) buttons.
   Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.

2. To Sound On / Off back on, Press the **Sound On/ Off** ( ) buttons again.
   Result: The oven operates normally.

EN

Cookware Guide

EN

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry. The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ :Recommended
✓✗:Use Caution
✗ :Unsafe

CE107V_XEH-03714F_EN.fm Page 21 Monday, August 17, 2009 11:33 AM

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

CE107V_XEH-03714F_EN.fm Page 22 Monday, August 17, 2009 11:33 AM

EN

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250 g	900 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250 g	900 W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250 g	6-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4-4½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5-5½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250 g	5½-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

CE107V_XEH-03714F_EN.fm Page 23 Monday, August 17, 2009 11:33 AM

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens and hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK:
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.
REMARK:
Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

CE107V_XEH-03714F_EN.fm Page 24 Monday, August 17, 2009 11:33 AM

EN

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time(min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
Cheese Fondue ready-to-serve (chilled)	400 g	600 W	6-7	1-2	Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving.

CE107V_XEH-03714F_EN.fm Page 25 Monday, August 17, 2009 11:33 AM

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200 g	32-34		
Fish				
Fish fillets	200 g	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole fish	400 g	11-13		
Fruits				
Berries	300 g	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g) Toast/ Sandwich	2 pc 4 pc 250 g	1-1½ 2½-3 4-4½	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

CE107V_XEH-03714F_EN.fm Page 26 Monday, August 17, 2009 11:33 AM

EN

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. They operate while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:
Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwaves + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwaves + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

IMPORTANT REMARK:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min.)	2. Side Time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	2-3	1-2	Put toast slices side by side on the high rack.
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300W+ Grill	5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W+ Grill	4-5	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes
Toast Hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W+ Grill	5-6	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	500 g	600 W+ Grill	7-8	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.
Gratin Potatoes / vegetables (chilled)	450 g	450 W+ Grill	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Baked Apples	2 apples (ca.400 g)	300 W+ Grill	7-8	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W+ Grill	8-10	6-8	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes

CE107V_XEH-03714F_EN.fm Page 27 Monday, August 17, 2009 11:33 AM

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min.)	2. Side Time (min.)	Instructions
Beef Steaks (medium)	400 g (2 pcs)	Grill only	10-14	8-12	Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast Fish	400-500 g	300 W+ Grill	5-7	5½-6½	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVES +CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.
Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

Food suitable for microwave + convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

CE107V_XEH-03714F_EN.fm Page 28 Monday, August 17, 2009 11:33 AM

EN

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min.)	2. Side Time (min.)	Instructions
PIZZA Frozen Pizza (ready baked)	300-400 g	450 W + 220 °C	13-15	-	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes
PASTA Frozen Lasagne	400 g	450 W + 220 °C	22-25	-	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
MEAT Roast beef/ Roast Lamb (medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15minutes.
Roast Chicken	1000-1100 g	450 W + 220 °C	17-22	13-17	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.
BREAD Fresh Bread Rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.
Garlic Bread (chilled, pre-baked)	200 g (1 pc)	180 W + 220 °C	8-10	-	Put the chilled baguette on baking paper on the low rack.After baking stand for 2-3 minutes.
CAKE Apple Cake (fresh dough)	500 g	Only 180 °C	38-43	-	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.
Mini Muffins (fresh dough)	12 x 30 g (350-400 g)	Only 220°C	17-23	-	Fill the fresh dough evenly in paper muffin dishes. Put the dishes on the low rack. After baking stand for 5 minutes.
Cookies (fresh dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-	Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.
Frozen Cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.

Cooking Guide (continued)

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

EN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Turntable and Roller rings***

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

✉ **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

✉ Clean the microwave oven cavity right ofter each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

✉ The instructions for cooking ranges, hobs and ovens shall state that a steam cleaner is not to be used.

EN

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should perform repairs.

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

✉ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
- **Reason:** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

Technical Specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributors testify, that the CE107V ovens of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	2700 W
Microwave	1400 W
Grill (heating element)	1250 W
Convection (heating element)	Max. 1850 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H)	
Outside	517 x 460 x 310 mm
Oven cavity	358 x 327x 231.5 mm
Volume	1.0 Cubic feet
Weight	
Net	18.0 kg approx.
Noise level	42 dBA

English

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (**e.g.** charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life**.** To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources**.**

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling**.**

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract**.** This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal**.**

Test Dish

Function	IEC Test No. (Food)	Cooking mode	Cooking time	Recommendation
Microwave defrosting	13.3 (Meat)	180 W or 'Power defrost 1 (0.5 kg)	10~11 min	Turn over after half time. Or Use the 'Power defrost 1(0.5kg)' function.
Microwave cooking	12.3.1 (Custard)	300 W	30~35 min	Place the pyrex dish on glass turntable.
	12.3.2 (Sponge cake)	900 W	5~6 min	Place a Φ 23cm pyrex dish on turntable.
	12.3.3 (Meat loaf)	600 W	23~27 min	Place the pyrex dish on glass turntable.
Combination cooking with the microwave	12.3.4 (Potato gratin)	450 W+200 °C	27~32 min	Place a Φ 23cm pyrex dish on the low rack.
	12.3.5 (Cake)	After Fast preheat 180 °C 180 °C	38~43 min	Place a Φ 23cm pyrex dish on the low rack.
	12.3.6 (Chicken)	After Fast preheat 220 °C 450 W+220 °C	35~40 min	Place chicken breast-side down on the low rack. Turn over after 20 min.

Note

EN

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0810-SAMSUNG (7267864,€ 0.07/Min)	www.samsung.com
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (726-7864)	
SWEDEN	0771-726-7864 (SAMSUNG)	
U.K	0330-SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818-717100	